

# Bouillon de volaille en boîte 1,4 kg MAGGI

Article : 35489



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Faible teneur en matière grasse, Sans graisses saturées

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bouillon de volaille déshydraté.
- Descriptif produit :** +/- 70 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.400 kg
- Liste des ingrédients :** Sirop de glucose, sel iodé, volaille 3,3% (graisse de poulet 2,3%, extrait de poulet), extrait de levure, oignon, sel, arômes, colorant (caramel ordinaire), acidifiant (acide citrique), curcuma, poivre blanc, extrait de CÉLERI, antioxydant (extraits de romarin).  
Peut contenir : ŒUFS, LAIT, GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sirop de glucose	Union Europ., Hors UE
Volaille	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** Slovaquie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 548

**Allergènes majeurs :** Céleri

**Traces d'allergènes :** Gluten, Lait, Oeuf

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Bouillon de volaille en boîte 1,4 kg MAGGI

Article : 35489

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	217 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Secouer la boîte avant toute utilisation. Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon traditionnel. Base de cuisson pour viandes blanches, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 20 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 70 L de bouillon.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
939	225	2.5	0.8	47.2	4.8	0.7	3	41.9

**Allégations nutritionnelles :** Faible teneur en matière grasse, Sans graisses saturées

**Rapport P/L :** 1.20

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	1.4	1.5	1	Boite			3033710046966
Colis	8.4	9.21	6	Boite		390x260x223	3033710262304
Couche	75.6	0	54	Boite	9		
Palette	302.4	0	216	Boite	36		7613038526713
Pièce	1.4	0	1	Boite			