



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bouillon de légumes en pâte

Descriptif produit : +/- 42 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.850 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients sel, amidon de pomme de terre, graisse de palme, sucre, huile de tournesol, extrait de levure, jus de carotte* 2,5%, oignon* 2,4%, CÉLERI-RAVE* 2%, épices et aromates (persil tubéreux*, ail*, poivre, noix de muscade, curcuma*), arômes, jus d'oignon* concentré 0,4%, acidifiant (acide citrique). *Ingrédients issus de l'agriculture durable 8,8%. Convient aux végétaliens.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	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 : UE / Hors UE

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Céleri

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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	116 mm	Hauteur de l'unité de consommation	102 mm
Largeur de l'unité de consommation	132 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ajouter la quantité de pâte nécessaire dans l'eau bouillante. Ramener à ébullition et cuire 2 minutes en remuant au fouet. Dosage : 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon traditionnel. Base de cuisson pour poissons, viandes, légumes et féculents, veloutés et sauces crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées et sautés, et surtout pochages. Sans réhydratation préalable, en le faisant fondre dans la préparation, il peut être utilisé 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 42 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							
1,481	355	22	12	34	10	1.9	4	33.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Palme, Tournesol

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
Couche	40.8	0	48	Boîte	8		
Palette	367.2	429.64	432	Boîte	72	1200x800x1185	08712566349241
Boîte	0.85	0.91	1	Boîte			8712566349234
Colis	5.1	5.62	6	Boîte		360x260x115	08712566928057
Pièce	0.85	0	1	Boîte			