

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bouillon de volaille

Descriptif produit : 1 sachet pour 2 L de préparation. Boîte de 5 sachets. Colis de 5 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 Boîte de 0.430 kg

Liste des ingrédients : Volaille (83%) : viande de volaille (Origine : France), bouillon de volaille (eau, viande, os, sel), légumes (oignon, carotte, CELERI, ail), extrait de levure, fibres de BLE, épices, antioxydant : extraits riches en tocophérols.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Volaille (83%) : viande de volaille (Origine : France), bouillon de volaille (eau, viande, os, sel)	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 61]

N° d'agrément : FR61.077.010CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Céleri, Gluten

Traces d'allergènes : Crustacés, Mollusques, Poisson, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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
Aw	0.4		

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : 1. Porter à ébullition 2 L d'eau. 2. Retirer le sachet infusion de son emballage aluminium 3. Plonger le sachet infusion dans l'eau bouillante. 4. Couvrir et laisser infuser 10 minutes minimum à feu doux. Remuer de temps en temps. 5. Retirer le sachet. Le bouillon est prêt. 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 : 5 sachets par boîte. Chaque sachet infusion contient 86 g de bouillon déshydraté. Un sachet permet de reconstituer par infusion 2L de bouillon de volaille.

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							
1,432	339	6.4	1.9	10.5	0.3	0	59.8	14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.34

Type de matières grasses : Aucune

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	27.95	0	65	Boîte	13		
Palette	195.65	256.62	455	Boîte	91	1200x800x1778	
Boîte	0.43	0.56	1	Boîte			3760169640000
Colis	2.15	2.82	5	Boîte		446x153x234	13760169640007
Pièce	0.43	0	1	Boîte			