

# Bouillon de volaille hyposodé en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99725



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Bouillon déshydraté
<b>Descriptif produit :</b>	+/- 100 L de préparation. Colis de 10 poches
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Poche de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Arômes - Amidon de maïs - Extraits de levure - Sucre - Oignon - Graisse de poulet 7 % - Sirop de glucose de maïs - Epices - Viande de poule 0,5 %.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Arôme volaille grillé	Union Europ.

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 68]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou

# Bouillon de volaille hyposodé en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 99725

bouillons préparés

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

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

**Mise en œuvre :** Secouer la poche 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 10 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 en touche finale ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 10 g pour 1 L d'eau. Une poche de 1 kg permet de réaliser de 100 L de bouillon (selon utilisation).

## 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							
1,438	348	8.3	2.3	51	20	1.9	15	17.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.81

**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
Couche	100	0	100	Poche	10		
Palette	500	543	500	Poche	50	1800x800x1710	
Boîte	1	0	1	Poche			
Colis	10	10.36	10	Poche		350x250x310	13760149751143
Poche	1	1.036	1	Poche			3760149751146
Pièce	1	0	1	Poche			