

Bouillon de légumes en boîte 1 kg MAGGI

Article : 135462



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bouillon de légumes déshydraté.
- Descriptif produit :** Pour 66 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sel iodé, légumes 27% (poireau, oignon, carotte, chou), extrait de levure, féculés, sucre, sel, huile de tournesol, acidifiant (acide citrique), laurier, ail, thym, arômes, poivre blanc. Peut contenir: CÉLERI, ŒUFS, BLÉ, LAIT

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sel iodé	Union Europ., Hors UE
Légumes	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 :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Bouillon de légumes en boîte 1 kg MAGGI

Article : 135462

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	149 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau bouillante. Ramener à ébullition et cuire un instant en remuant au fouet. Dosage 15 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon traditionnel. Base de cuisson pour poissons, viandes, légumes et féculents, velouté et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées et sautés, et surtout pochages. 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 : 15 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 66 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							
864	207	2.4	0.3	31.1	13.4	6.3	12	41.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

Type de matières grasses : 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
Boîte	1	1.1	1	Boîte		132x145x147	7613035022102
Colis	6	6.74	6	Boîte		390x260x153	7613035022119
Couche	54	0	54	Boîte	9		
Palette	324	389	324	Boîte	54	1200x800x1068	7613038577760
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			