



Bouillon de Volaille MAGGI® Boîte de 1,4 kg pour 70 L



CODE EAN
3033710046966

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de volaille déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés.
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
Excellente tenue en liaison chaude et froide.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sel, volaille 3,4% : graisse de poulet 2,4%, extrait de poulet 1% ; extrait de levure, oignon, curcuma, poivre, extrait de **céleri**, arômes (**œuf**), colorant : caramel ordinaire ; acidifiant : acide citrique ; antioxydant : extraits de romarin.
Peut contenir : **lait** et **blé**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **céleri**, **œuf**.
- Allergènes potentiellement présents : **lait**, **blé**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

- 1- Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
- 2- Maintenir ou porter à ébullition, arrêter la cuisson.

DOSAGES

Produit déshydraté	DOSAGE PRÉCONISÉ	
	Eau	Litres obtenus
20 g	1 L	1 L
La boîte	70 L	70 L

UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien vos cuissons de viandes blanches, légumes et féculents. Parfait pour corser subtilement vos sauces, potages et risottos.



Bouillon de Volaille MAGGI® Boîte de 1,4 kg pour 70 L



CODE EAN

3033710046966

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml préparé avec 20 g/L
Valeur énergétique	951 kJ 225 kcal	21 kJ 5 kcal
Matières grasses	2,6 g	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0,8 g	<0,1 g
Glucides	47 g	0,9 g
- dont sucres	4,9 g	<0,5 g
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g
Protéines	2,7 g	<0,5 g
Sel	43,2 g	0,88 g

Bénéfices nutritionnels

À très faible teneur en matières grasses.
Sans matières grasses saturées.

Conseil de professionnel

Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :
- une note de blanc de volaille bouilli très ample et très longue,
- un équilibre gustatif rappelant le caractère d'un bouillon de volaille traditionnel.

Une sélection rigoureuse des ingrédients.
Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés.

Mise en oeuvre instantanée.
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
Excellente tenue en liaison chaude et froide.

Un conditionnement idéal : la boîte service => pratique, hermétique, refermable, empilable et réutilisable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.

Un excellent rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé.

CONSERVATION - STOCKAGE

À conserver dans un endroit sec et frais dans son emballage d'origine. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
Durabilité minimale : 18 mois.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710046966	1,4 kg	1,5 kg	132 x 145 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710262304	8,4 kg	9,21 kg	396 x 290 x 185
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	3033711095635	336 kg	393 kg	1200 x 800 x 1075

Codes internes Nestlé		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
11.002.015	12106376	2104100090	France	6	8	5	40	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

