



Bouillon de Pot-au-Feu MAGGI® Boîte de 1,4 kg pour 70 L



CODE EAN

303371 004699 7

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de Pot au Feu déshydraté.

BENEFICES CLES 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

Sel, fécule de pomme de terre, huile de palme, maltodextrine, légumes 2,4% : oignon, carotte ; jus de cuisson de viande de bœuf 2,3%, extrait de levure, arômes (**lait, céleri**), colorant : caramel ordinaire ; acidifiant : acide citrique ; ail, persil, extraits d'épices : **céleri**, girofle, poivre. Peut contenir des traces de **blé, œuf**.

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 : **lait, céleri**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **blé, œuf**.

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. Etiquetage 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 - Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage Préconisé	
	Eau	Litres obtenus
20 g	1 litre	1 litre
La Boîte	70 litres	70 litres

UTILISATION

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



Bouillon de Pot-au-Feu MAGGI® Boîte de 1,4 kg pour 70 L



CODE EAN

303371 004699 7

DECLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml préparé avec 20 g/L	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	1189 kJ 285 kcal	24 kJ 6 kcal	- A très faible teneur en matières grasses
Matières grasses	16,0 g	0,3 g	Conseil de professionnel Ce produit est déjà salé, évitez de resaler
- dont acides gras saturés	10,3 g	0,2 g	
Glucides	31,4 g	0,6 g	
- dont sucres	3,5 g	0,1 g	
Fibres alimentaires	0,6 g	0,0 g	
Protéines	3,4 g	0,1 g	
Sel	45,0 g	0,90 g*	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :
- la présence de carottes et d'herbes enrichissant ce bouillon
- le juste équilibre entre le goût de boeuf et les différents légumes

Une sélection rigoureuse des ingrédients

Mise en oeuvre instantanée

- Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés
- 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 et une déclaration complète des allergènes

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

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 004699 7	1,4 kg	1,5 kg	132 x 145 x 180		
Unité de distribution (UD)	Carton	303371 026233 5	8,4 kg	9,21 kg	396 x 290 x 185		
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	3033711097028	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
11.001.002a 12105611	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.

