



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



CODE EAN

3033710046966

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de volaille déshydraté.

BENEFICES CLES DU PRODUIT

Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
Excellente tenue en liaison chaude et froide.
Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

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, colorant : caramel ordinaire ; acidifiant : acide citrique ; antioxydant : extraits de romarin.

Peut contenir : **oeuf, lait, gluten**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLE a un système de management de la Qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 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- Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

DOSAGES

Produit Déshydraté	DOSAGE PRECONISÉ	
	Eau	Litres obtenus
20 g	1 litre	1 litre
La Boîte (1,4 kg)	70 litres	70 litres

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

DECLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml préparé avec 20 g/L	Bénéfices nutritionnels
Valeur énergétique	951 kJ 225 kcal	21 kJ 5 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé. Sans matières grasses saturées tel que préparé.
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	<p>Conseil de professionnel</p> <p>Ce produit est déjà salé, évitez de resaler</p>
Sel	42,7 g	0,85 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

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

Mise en oeuvre instantanée

Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid

Excellente tenue en liaison chaude et froide



Un conditionnement pratique : la boîte service => 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 très bon rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après chaque utilisation.

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	
11.002.016a	12106376	43768687 43768688 43768689 43768741	2104100090	France	6	8	5	40	240

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



Version du 24/09/2018

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2