



Bouillon de Poule Naturel* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613034505835

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de Poule - Prêt à l'emploi

* Ingrédients d'origine naturelle.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients 100% d'origine naturelle.
Respecte le procédé traditionnel de cuisson des fonds.
Réalisé avec 840 g d'os de poule pour 1 litre de bouillon.

INGRÉDIENTS

Bouillon de poule (élaboré avec : os de poule, eau, oignon, carotte, thym, livèche, romarin), sel.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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 certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Agrément sanitaire : Finland 2380 EU.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour la recyclabilité de ses emballages : brique blanche imprimée (structure papier/ Polyéthylène/ alu) recyclable.



LE TRI
+ FACILE



BRIQUE



BAC
DE
TRI

MODE D'EMPLOI

Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feu doux en remuant de temps en temps.

UTILISATIONS

Ce bouillon vous permet d'économiser des heures de préparation, pour mieux vous concentrer sur la création de vos recettes.

Une recette riche en goût, pour une cuisine légère et tendance, qui permet de nombreuses utilisations : base de cuisson (pocher ou cuire sous vide des légumes, cuire des viandes ou des raviolis, réaliser un risotto...), base de sauces (sauces traditionnelles, émulsions, jus corsés, sauces froides...), wok, infusions, bases de soupes ou potages, ou encore gelées.



Bouillon de Poule Naturel* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN

7613034505835

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	53 kJ 13 kcal	À faible teneur en matières grasses. 
Matières grasses	<0,5 g	
- dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	<0,5 g	
- dont sucres	<0,5 g	
Fibres alimentaires	1,0 g	
Protéines	2,1 g	
Sel	0,40 g	

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Bouillon de Poule complète la gamme de Fonds Naturels* CHEF® :

- Uniquement des ingrédients 100% d'origine naturelle.
- Un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes de préparation qu'un bouillon maison.
- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation.
- Une qualité constante.

Bouillon de Poule Naturel* CHEF® : réalisé avec 840 g d'os de poule pour 1 litre de bouillon.

Une recette équilibrée au goût délicat de volaille bouillie, soutenu par une garniture aromatique subtile.

Une belle couleur ambrée parfaitement limpide.

* Ingrédients d'origine naturelle.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613034505835	1,015 kg	1,05 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613034506740	6,09 kg	6,36 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613034506757	700,35 kg	756 kg	1200 x 800 x 1169

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
VA12234251	12234251	PM53891B-04	2104100089	Finlande	6	23	5	115	690

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS NANTERRE, ISSY-LES-MOULINEAUX ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?

☎ 0 806 800 725

(Service gratuit + prix appel)

@ www.nestleprofessional.fr

✉ Service consommateurs Nestlé France

34-40 rue Guynemer

92130 Issy-les-Moulineaux



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 24/03/2025

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

Page 2 / 2