



CHEF® Bouillon de Poule Naturel* Brique de 1 L



EAN CODE
7613034505835

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de poule prêt-à-l'emploi.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

- Ingrédients 100% d'origine naturelle.
- Respecte le procédé traditionnel de cuisson des bouillons.
- 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.

* Elaboré avec des ingrédients d'origine naturelle.

** Réalisé avec 840 g d'os de poule pour 1 litre de bouillon.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

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

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



Nestlé Professional Belgilux
Rue de Birminghamstraat 221
Bruxelles 1070 Brussel

Tel: (+32) 02/529.55.30
Fax: (+32) 02/529.56.20
E-mail: consumnp@be.nestle.com
www.nestleprofessional.com

MODE D'EMPLOI

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

UTILISATION

- 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 ravioles, réaliser un risotto...).
- Base de sauces (sauces traditionnelles, émulsions, jus corsés, sauces froides...), wok, infusions, bases de soupes ou potages, ou encore gelées.



CHEF® Bouillon de Poule Naturel* Brique de 1 L



EAN CODE
7613034505835

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	53 kJ 13 kcal	À très 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

Bouillon de Poule Naturel* CHEF®: Une recette équilibrée au goût délicat de volaille bouillie, soutenu par une garniture aromatique subtile. Une belle couleur ambrée parfaitement limpide.

- Réalisé avec 840 g d'os de poule pour 1 litre de bouillon.

* Ingrédients d'origine naturelle

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. □

CONSERVATION - STOCKAGE

- Durabilité minimale après production: 12 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 100 jours.
- 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	1,050 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613034506740	6,090 kg	6,360 kg	215 x 156 x 205
Palette - Gerbabilité: NON	Palette	7613034506757	700,350 kg	756 kg	1200 x 800 x 1169

Code Nestlé	Code Intrastat	Pays d'origine	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par palette	Nbre UD par palette	Nbre UC par palette
12234251	21039090	Finlande	6	23	5	115	690

© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.