



MAGGI® Bouillon de Volaille Seau de 5 kg pour 250 L



CODE EAN
7613035064508

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de volaille déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

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

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sel iodé, volaille 3,7% (graisse de poulet 2,3%, extrait de poulet), extrait de levure, oignon, sel, arômes, colorant (caramel ordinaire), acidifiant (acide citrique), curcuma, poivre blanc, antioxydant (extraits de romarin), extrait de **CÉLERI**.

Peut contenir: **OEUFS, LAIT, GLUTEN**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur:

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

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.be

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
100 g	5 L	5 L
1 kg	50 L	50 L
Le seau (5 kg)	250 L	250 L

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en oeuvre.

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.



MAGGI® Bouillon de Volaille Seau de 5 kg pour 250 L



CODE EAN
7613035064508

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	Pour 100 ml préparé avec 20 g/L	Bénéfices nutritionnels
Énergie	939 kJ 225 kcal	19 kJ 4 kcal	À très faible teneur en matières grasses tel que préparé. Sans matières grasses saturées tel que préparé.
Matières grasses	2,5 g	< 0,5 g	
- dont acides gras saturés	0,8 g	< 0,1 g	
Glucides	47,2 g	0,9 g	Conseil de professionnel
- dont sucres	4,8 g	< 0,5 g	Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.
Fibres alimentaires	0,7 g	< 0,5 g	Nutri-Score
Protéines	3,0 g	< 0,5 g	
Sel	41,90 g	0,84 g	



Tel que préparé.

DESCRIPTIF ET AVANTAGES 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 exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).
- Mise en oeuvre instantanée.
- Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
- Excellente tenue en liaison chaude et froide.
- Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et recyclable.
- 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

- Durabilité minimale après production: 18 mois.
- Durabilité minimale après livraison: 90 jours.
- À conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
- 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)	Seau	7613035064508	5 kg	5,310 kg	290 x 290 x 221
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035064508	5 kg	5,310 kg	290 x 290 x 221
Palette - Gerbabilité: OUI	Palette	8585002452030	325 kg	375 kg	1200 x 800 x 1258

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
12578620	21041000	Slovaquie	1	13	5	65	65

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