



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



CODE EAN

3033710046966

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

Sirup 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 : **ŒUFS, LAIT, GLUTEN**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **CÉLERI**.
- Allergènes potentiellement présents : **ŒUFS, LAIT, GLUTEN**.

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. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP).



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
La boîte (1,4 kg)	70 L	70 L

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

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 20 g/L	Bénéfices nutritionnels
Énergie	959 kJ 226 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	Conseil de professionnel
Glucides	47,4 g	0,9 g	
- dont sucres	4,8 g	< 0,5 g	Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.
Fibres alimentaires	0,6 g	< 0,5 g	Nutri-Score
Protéines	3,1 g	< 0,5 g	
Sel	42,3 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.

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.

Garantie du respect des exigences qualité de NESTLÉ PROFESSIONAL®.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.

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)	Boîte	3033710046966	1,4 kg	1,5 kg	129 x 129 x 216
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710262304	8,4 kg	9,07 kg	385 x 257 x 218
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038526713	302,4 kg	357 kg	1200 x 800 x 1026

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
710015744802	12578650	44329243 44329227	2104100089	Slovaquie	6	9	4	36	216

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



Version du 01/03/2024

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

Page 2 / 2