



## Bouillon de Boeuf Clarifié

### Boîte 800 g



#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de bœuf clarifié déshydraté.

#### UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Cette recette proche d'un consommé sublimerait un foie gras poché ou l'infusion d'herbes fraîches d'une recette créative. Parfait également en utilisation traditionnelle telle que cuisson des viandes et féculents.

Ce bouillon est dit clarifié: son visuel est limpide, sans gras en surface, riche et intense. A servir en l'état ou personnalisé.

- 1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
- 2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 min.

#### INGREDIENTS

Ingrédients du bouillon déshydraté : Maltodextrine, sel, arômes (blé, lait), sucre, jus de cuisson de viande de bœuf 3,7%, extraits de légumes : carotte, poireau, céleri ; plante aromatique, épaississant : gomme guar ; extrait de levure, colorant : caramel (E150c) ; extrait de vin blanc, extraits de plantes aromatiques et d'épices.

Peut contenir des traces de : oeuf.

DOSAGE			VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml préparé avec 20 g
Produit déshydraté	Eau	Litre obtenu				
20 g	1 l	1 l	Protéines		7,0 g	0,1 g
La boîte	40 l	40 l	Glucides		46,7 g	0,9 g
			Lipides		0,5 g	0,0 g
			Sodium		14,8 g	0,3 g
CONSERVATION			VALEURS ENERGETIQUES		962 kJ	19 kJ
- Conservation : DLUO de 15 mois.					227 kcal	5 kcal
- Stockage : A conserver dans un endroit frais et sec.						
Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.						

#### DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN	Poids Net UC	Poids Brut UC	(L x l x H) en mm		
Boîte	7613032215224	800 g	900 g	145 x 132 x 147		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	6	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152		
Palette	UD/Couche	Couches/Palette	Nbr UD/Palette	Nbr UC/Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	8	7	56	336	335,24	1200 x 800 x 1214

#### COMMENTAIRES

Le dosage préconisé est indicatif. Vous pouvez varier la quantité de produit mis en oeuvre selon votre goût, pour réaliser des déglaçages de sucs pour les jus, des réductions, des sauces, des infusions corsées...

PA 11.065.000

Article : 12079642

**NESTLÉ Professional en direct**  
 Infos, nutrition, conseils...  
 Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute  
**0 810 065 065**  
 (Coût d'un appel local depuis un poste fixe)  
[www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)  
 Nestlé Professional, Service Consommateurs,  
 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Juillet 2008



Createur de Solutions Culinaires & Boissons