



# Bouillon de Volaille Clarifié

## Boîte 800 g



### DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de volaille clarifié déshydraté.

### UTILISATION / MODE D'EMPLOI

- Parfaitement limpide, il mettra en valeur les créations culinaires d'aujourd'hui à base de volaille ou de légumes, utilisé pour revisiter la tradition il apportera puissance et originalité à un risotto, une base de pochage pour viande blanche ou ravioles.

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 : Sel, maltodextrine, arômes (blé, lait, œuf), viande de poule 4,9%, extrait de levure, colorant : caramel (E150c) ; extraits de légumes : carotte, poireau, céleri ; curcuma, extraits d'épices et de plantes aromatiques, antioxygènes : BHA, gallate de propyle.

DOSAGE			VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 1 litre préparé avec 20 g
Produit déshydraté	Eau	Litre obtenu				
20 g	1 l	1 l	Protéines		9,6 g	0,2 g
La boîte	40 l	40 l	Glucides		44,8 g	0,9 g
			Lipides		2,5 g	0,1 g
			Sodium		15,7 g	0,31 g
CONSERVATION			VALEURS ENERGETIQUES		1021 kJ	20 kJ
- Conservation : DLUO de 15 mois.					241 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	7613032215545	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 11.066.000  
Article : 12079624

**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



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons