



## Bouillon de Volaille Naturel\* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN  
7613035517943

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de Volaille - Prêt à l'emploi

\* Ingrédients d'origine naturelle.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Ingrédients 100% d'origine naturelle.  
Procédé comparable à une préparation traditionnelle.  
Réalisé avec 760 g de poule pour 1 litre de bouillon.

### INGRÉDIENTS

Eau, os de poule, poule, carotte, oignon, poireau, sel, livèche, persil, poivre noir, clou de girofle, laurier. Peut contenir : **œuf**.

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

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

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, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.  
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.  
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.  
Certification usine : FSSC 22000  
Agrément sanitaire : FINLAND 2380 EY

### MODE D'EMPLOI

Utiliser selon vos besoins comme un bouillon traditionnel.

### 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 et peu salée 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.



## Bouillon de Volaille Naturel\* CHEF® Brique de 1L



CODE EAN  
7613035517943

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Bénéfices nutritionnels
Énergie	50 kJ 12 kcal	À très faible teneur en matières grasses. À faible teneur en sel.
Matières grasses	0,1 g	
- dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	0,1 g	
- dont sucres	0 g	
Fibres alimentaires	0,5 g	
Protéines	2,4 g	
Sel	0,14 g	

### DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Le Bouillon de Volaille vient compléter 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 ou un fonds maison.
- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation.
- Une qualité constante.

Bouillon de Volaille Naturel\* CHEF® : réalisé avec 760 g de poule pour 1 litre de bouillon.

\* Ingrédients d'origine naturelle.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

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	7613035517943	1,01 kg	1,05 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035517950	6,07 kg	6,35 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613035517967	698,97 kg	757 kg	1200 x 800 x 1175

  

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
VA12301063	12301063	PM53917F-01 PM53917B-01	2104100090	Finlande	6	23	5	115	690

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX-NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**Plus d'informations ?**  
**0 806 800 725**  
(Service gratuit + prix appel)  
@ [nestleprofessional.fr](mailto:nestleprofessional.fr)  
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons