

34773

Bouillon de poule en pâte goût intense (83L) 1,5kg

Marque	_____	Knorr Professional	
Article en stock	_____	Stock	
Température	_____	Marchandise - sec	
Hiérarchie web	Gamme	_____	Bouillons et aides culinaires
	Famille	_____	Bouillons et bases pour bouillon
	Sous-Famille	_____	Volaille



INFORMATIONS GÉNÉRALES



Poids (Net/Net égoutté/Brut)	_____	1.5 Kg / - / 1.576 Kg
Conditionnement	_____	Pièce
Code EAD	_____	8720182118509
Code EAC	_____	8720182118493
Pays d'origine	_____	Belgique
Conditions de stockage	_____	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	_____	15 x 13 x 12 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients : sel, graisse de palme, exhausteurs de goût (E621, E631, E627), maltodextrine, arômes, amidon, sucre, graisse de poule 3% (graisse de poule, antioxydant (extrait de romarin)), oignon, épices (curcuma, poivre, coriandre), sirop de caramel, viande de poule 0,1% (viande de poule, sel, antioxydant (extrait de romarin)).

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLERI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
														
CONTIENT														
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONELLES

Pour 100 ml. Préparé

kJ	_____	29.00 KJ
Kcal	_____	7.00 Kcal
Lipides	_____	0.50 g
Acides gras saturés	_____	0.30 g
Glucides	_____	0.50 g
Sucres	_____	0.50 g
Fibres alimentaires	_____	0.50 g
Protéines	_____	0.50 g
Sel	_____	0.77 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

DESCRIPTION PRODUIT

Knorr Professional Bouillon de Poule est une pâte sans gluten au goût puissant qui préserve l'intensité des ingrédients. Cette pâte constitue la base idéale pour vos sauces, potages et plats de viande et pour l'assaisonnement des légumes et des féculents.

CONDITIONS
DE STOCKAGE

À conserver au sec et à température ambiante. Information: La malléabilité du produit augmente avec la température du stockage.

INSTRUCTIONS PRÉPARATION
ET PRÉSENTATION

Préparation Portez la quantité d'eau nécessaire à ébullition. Diminuez le feu et ajoutez la pâte en remuant dans l'eau bouillante. Laissez mijoter pendant 2 minutes en remuant de temps en temps et votre bouillon est prêt.



Date de modification : 21-10-2025

Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties. Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via PS in Foodservice. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans PS in Foodservice par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans PS in Foodservice.