

CH-3073 Gümligen, 7 novembre 2025

## FICHE DU PRODUIT

### Bouillon de poule sans glutamate 6KG

Numéro d'article: 824219

<b>Cuisine Pro</b>	<b>Groupe de produits:</b> Bouillons / Fonds
Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Pâte jaune pour la préparation d'un bouillon de poule bien arrondi et savoureux.	
<b>Unité de vente:</b>	<b>Unité commerciale:</b> par carton 2 seaux à 6 kg
<b>GTIN Unité de vente:</b> 07610121211532	<b>GTIN Unité commerciale:</b> 07610121960607

## INGRÉDIENTS, VALEURS NUTRITIONNELLES, ALLERGÈNES

### Composition

Ingrédients: Sel comestible iodé (sel comestible, iodure de potassium), extrait de levure, graisse de poule et viande de poule déshydratée 13%, maltodextrine, graisse de palme, arômes (contient: CÉLERI), épices, oignons déshydratés, acidifiant (acide citrique), huile de coco.

### Valeur nutritive

Par **100 Grammes** Non préparé à la sortie de l'emballage (UNPREPARED)

Énergie	Environ	325,0000	kcal
		1.350,0000	kJ
Graisse	Environ	24,0000	Grammes
Dont acides gras saturés	Environ	10,0000	Grammes
Glucides	Environ	15,0000	Grammes
Dont sucre	Environ	1,5000	Grammes
Protéine	Environ	12,0000	Grammes
Sel	Environ	46,0000	Grammes
Fibres alimentaires	Inférieur à	0,5000	Grammes

## PLUS D'INFORMATIONS

<b>Consistance:</b> Pâte / pâteux	<b>Informations nutritionnelles:</b> Stable à la congélation; bain-marie stable; Peut être régénéré; avec de la graisse de palme
--------------------------------------	---

<b>Qualité et transparence:</b> Exempt d'additifs exhausteurs de goût; Exempt d'additifs colorants; Exempt d'antioxydants; Exempt d'ingrédients contenant du gluten (traces possibles); Exempt d'ingrédients contenant du lactose (traces possibles); Sans conservateurs	<b>Durée de vie à partir de la production en jours:</b> 540
<b>Dosage:</b> 18g/L	<b>Utilisation:</b> Ce produit équivaut à un bouillon de poule corsé et est parfait pour être servi directement avec n'importe quelle garniture. Pour assaisonner et relever un bouillon de poule conventionnel. Un produit idéal pour la cuisson de spécialités italiennes (ravioli, tortellini, cannelloni in brodo, pâtes, risotto, riz pilaf etc.). Pour la préparation de fonds blancs (fond de base pour la sauce suprême, la crème de volaille et les veloutés). Pour divers potages orientaux et des spécialités au curry.
<b>Rendement:</b> 333L	<b>Préparation:</b> Dissoudre le produit dans l'eau bouillante en mélangeant au fouet.

## DONNÉES LOGISTIQUES

<b>Emballage CU:</b> Seau	<b>Stockage:</b> Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Nombre de CU par TU:</b>	2
<b>Poids net TU en kg:</b>	12,00
<b>Poids brut TU en kg:</b>	13,04
<b>Dimensions TU en mm:</b> (longueur/profondeur x largeur x hauteur)	474 x 249 x 229
<b>Nombre de couches par palette:</b>	7
<b>Nombre de TU par palette:</b>	49

## MENTIONS LÉGALES

Les informations contenues dans cette fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice sont fournies à titre indicatif uniquement. Les recettes HACO étant constamment améliorées, il peut y avoir des divergences par rapport aux informations figurant sur le produit. Dans ce cas, les informations figurant sur le produit font foi.