0309492151

Bouillon de canard - par 475 ml

- Gagnez du temps avec un bouillon prêt
- Réchauffez et dégustez simplement
- Profitez d’une recette sans additif

MAISON BOUILLON

Maison Bouillon



Un bouillon de canard à déguster ou à cuisiner

Le **bouillon canard Maison Bouillon** est élaboré en France à partir d’os de canard français, de légumes, de champignons, d’aromates et d’épices. Prêt à l’emploi, il se déguste simplement chaud ou devient une base savoureuse pour déglacer, préparer une sauce ou enrichir vos plats mijotés. Son format de **475 ml** permet de profiter facilement d’un véritable bouillon sans avoir à le préparer pendant des heures.

Les avantages du bouillon de canard

- Prêt à réchauffer et à déguster
- Idéal comme base pour vos sauces
- Élaboré avec du canard français
- Recette 100 % naturelle
- Sans additif
- Sans gluten
- Fabriqué en France

Un bouillon prêt à déguster en quelques minutes

Envie d’un bouillon chaud ? Agitez la bouteille, versez le contenu dans une casserole puis faites simplement réchauffer. Vous pouvez le savourer tel quel ou ajouter du **vermicelle et des croûtons** pour obtenir une préparation plus gourmande.

Ce **bouillon canard** est également un véritable allié en cuisine. Utilisez-le pour **déglacer les sucs d’une viande, réaliser un fond de sauce ou donner davantage de goût à un plat mijoté**. Il peut aussi relever facilement du riz ou des pâtes.

Une recette au canard et aux légumes

La recette associe un **bouillon d’os de canard d’origine France** à des carottes, oignons, céleri-rave, concentré de tomates, champignons, ail, plantes aromatiques, sel et épices.

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

Le bouillon est fabriqué en France par **cuisson puis stérilisation**. Sa recette est annoncée 100 % naturelle, sans additif, sans gluten et à faible valeur énergétique.

Ingrédients, allergènes et conservation

Ingrédients Bouillon d’os de canard (eau, os de canard origine France, carottes, oignons, **CÉLERI-RAVE**, concentré de tomates, champignons communs, ail, plantes aromatiques, sel, épices)
Origine de la volaille France
Pays de fabrication France
Conditionnement Bouteille en verre
Durée de vie indiquée 18 mois
Avant ouverture Conserver au sec, à l’abri de la lumière et de la chaleur
Après ouverture Conserver au réfrigérateur et consommer sous 3 jours

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Contenance	475 ml	Allergènes	Céleri

Référence : 0309492151

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques