0309492153

Bouillon de veau - par 475 ml

- Préparez vos sauces plus facilement
- Dégustez-le simplement bien chaud
- Profitez d’une recette sans additif

MAISON BOUILLON

Maison Bouillon



Un bouillon de veau prêt à sublimer vos sauces

Le **bouillon de veau Maison Bouillon** est préparé en France à partir d’os et de poitrine de veau français, accompagnés de légumes, champignons, aromates et épices. Prêt à l’emploi, il peut se déguster simplement chaud ou servir de base à vos recettes. Son format de **475 ml** permet notamment de préparer facilement fonds, sauces claires et plats mijotés sans réaliser votre bouillon maison.

Les avantages du bouillon de veau

- Prêt à réchauffer ou à cuisiner
- Idéal pour préparer vos sauces
- Veau d’origine française
- Recette 100 % naturelle
- Sans additif
- Sans gluten
- Fabriqué en France

Une base savoureuse pour vos sauces et plats mijotés

En cuisine, ce bouillon constitue une base idéale pour réaliser un **fond blanc de veau**. Il s’intègre particulièrement bien aux sauces classiques comme la **sauce suprême ou la sauce blanquette**, mais aussi aux fricassées, ris de veau et autres plats en sauce claire.

Vous pouvez également le savourer tel quel. Il suffit d’agiter la bouteille, de verser le **bouillon de veau** dans une casserole puis de le réchauffer. Ajoutez selon vos envies quelques vermicelles pendant la cuisson ou des croûtons au moment de servir.

Une recette au veau français et aux champignons

Ce bouillon associe **os et poitrine de veau** à des oignons, carottes, céleri-rave, poireaux et champignons. La recette est enrichie de plusieurs champignons réhydratés, dont des **bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs et cèpes**, ainsi que d’ail, de tomate, d’aromates et d’épices.

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

Fabriqué en France par **cuisson puis stérilisation**, il offre une solution pratique pour apporter davantage de goût à vos préparations tout en gagnant du temps en cuisine.

Ingrédients, allergènes et conservation

Ingrédients Bouillon de veau origine France (eau, os de veau, oignons, carottes, poitrine de veau, **CÉLERI-RAVE**, poireaux, champignons communs, ail, champignons réhydratés (bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs, cèpes), concentré de tomates, branche de **CÉLERI**, plantes aromatiques, épices, sel.

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 : 0309492153

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques