

FICHE TECHNIQUE	DATE DE MISE A JOUR	
BOUILLON DE VEAU 475 ml	2026	

INFORMATIONS GENERALES	
MARQUE COMMERCIALE	MAISON BOUILLON
SIRET	899 993 752 000 26
N° TVA	FR 42 899 993 752
LABEL DE QUALITE	ORIGINE France GARANTIE

LISTE DES INGREDIENTS
Bouillon de veau origine France (eau, os de veau, oignons, carottes, poitrine de veau, CÉLERIE-RAVE , poireaux, champignons communs, ail, champignons réhydratés (bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs, cèpes), concentré de tomates, branche de CÉLERI , plantes aromatiques, épices, sel.
ORIGINE VIANDE
Volailles : FRANCE

AVANTAGES ET BENEFICES	
100 % naturel	Gain de temps
Sans additif	Circuit court
Faible en calories	Faible valeur énergétique
Riche en nutriments	Sans gluten

SUBSTANCES ALLERGENES			
	PRESENCE DANS LA RECETTE	ABSENCE DANS LA RECETTE	TRACES POSSIBLES PAR CONTAMINATION CROISEE
Gluten		x	
Crustacés		X	
Œufs		X	
Poisson		X	
Arachides		X	
Soja		X	
Lait		X	
Fruits à coques		X	
Céleri	X		
Moutarde		X	
Sésame		X	
Sulfites		X	
Mollusque		X	
Lupin		X	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	approchées / 100g
VALEUR ENERGETIQUE (kJ/kcal)	22 kJ / /92 kcal
MATIERES GRASSES (g)	Traces
dont ACIDES GRAS SATURES (g)	Traces
GLUCIDES (g)	1,6 g
dont SUCRES (g)	Traces
PROTEINES (g)	3,5 g
SEL (g)	0,29 g

IDENTIFICATION PRODUIT	
LIBELLE COMMERCIAL	BOUILLON DE VEAU
GENCOD 1 BOUTEILLE	3770028821198
GENCOD 1 COLIS 12 BOUTEILLES	3770028821259
REFERENCE INTERNE	BVEAU
NUTRISCORE	A
POIDS NET	475 ml par bouteille
POIDS BRUT	720 gr par bouteille
DUREE DE VIE (DLUO)	18 Mois
CONDITIONS DE STOCKAGE ET TRANSPORT	A conserver au sec dans un endroit à l'abri de la lumière et de la chaleur.
CONDITIONS DE CONSERVATION	A conserver 3 jours au réfrigérateur après ouverture
PROCEDE DE FABRICATION	Cuisson puis Stérilisation
PAYS DE FABRICATION	France
LANGUES D'ETIQUETAGE	Français

DIMENSIONS DU PRODUIT	en mm
HAUTEUR	192
LARGEUR	70
DIAMETRE CAPSULE	48

DIMENSIONS DU COLIS 12 BOUTEILLES	en mm
LONGUEUR	434
LARGEUR	292
HAUTEUR	264



CONDITIONNEMENT	
NOMBRE DE PRODUITS DANS UN COLIS (UC ou PCB)	12
POIDS NET DU COLIS (Kg)	8,78

BOUTEILLE FRAICHEUR 50 CL
VERRE

PALETTISATION	
NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	8
NOMBRE DE COUCHE PAR PALETTE MAX	6
NOMBRE DE COLIS SUR LA PALETTE MAX	48
HAUTEUR DE LA PALETTE en mètre MAX	1,73

CONSEIL D'UTILISATION
<u>A boire</u> : Agitez, versez dans une casserole, réchauffez et dégustez. Vous pourrez y ajouter en cours de cuisson du vermicelle et/ou des croutons après cuisson selon vos envies.
<u>Pour cuisiner</u> : c'est la base du fameux fond blanc de veau, incontournable dans les sauces classiques comme la sauce suprême ou la sauce blanquette. On l'emploie dans les plats en sauce claire (blanquette, ris de veau, fricassées)