



0309492155

Bouillon de légumes - par 475 ml

- Parfumez facilement riz et quinoa
- Dégustez-le simplement bien chaud
- Profitez d'une recette sans additif

M3
MAISON BOUILLON
Maison Bouillon



Un bouillon de légumes pour cuisiner simplement

Le **bouillon de légumes Maison Bouillon** associe carottes, poireaux, oignons, céleri, champignons et aromates dans une recette fabriquée en France. Prêt à l'emploi, il se déguste chaud ou s'utilise directement en cuisine pour apporter du goût à un risotto, des céréales, une soupe ou une purée. Une bouteille de **475 ml** pratique lorsque vous souhaitez éviter de préparer un bouillon maison.

Les avantages du bouillon de légumes

- Prêt à boire ou à cuisiner
- Idéal pour risottos, riz et quinoa
- Recette 100 % naturelle
- Sans additif
- Sans gluten
- Faible valeur énergétique
- Fabriqué en France

Du risotto à la soupe, une base facile à cuisiner

Ce bouillon est particulièrement pratique pour **cuire du riz, du quinoa ou des pâtes** en leur apportant davantage de saveur. Vous pouvez également l'ajouter progressivement à un risotto végétarien pendant sa cuisson.

Il permet aussi d'allonger une soupe ou une purée et peut être utilisé pour **dégraissier une cuisson trop riche**. Pour le déguster seul, agitez simplement la bouteille, versez dans une casserole et réchauffez. Vermicelles et croûtons peuvent compléter votre bouillon selon vos envies.

Une recette riche en légumes et champignons

La recette réunit **carottes, oignons, poireaux, fenouil, échalions, ail et céleri**, auxquels s'ajoutent des champignons communs. Elle contient également des bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs et cèpes réhydratés.

Des herbes aromatiques, des épices et du **zeste de citron vert** viennent compléter la préparation. Le bouillon est fabriqué en France par cuisson puis stérilisation.

Ingrédients, allergènes et conservation

Ingrédients Eau, carottes, oignons, poireaux, champignons communs, **CÉLERI-RAVE**, fenouil, échalions, ail, **CÉLERI BRANCHE**, champignons réhydratés (bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs, cèpes), herbes aromatiques, sel, épices, zeste de citrons verts.

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 : 0309492155