

TERRES D'ESTUAIRES



BOUILLON DE VOLAILLE

CODE ARTICLE : TEBCPBV

AVANTAGES PRODUIT

- Le bouillon de VOLAILLE sublime vos préparations y apportant naturellement de subtiles saveurs.
- Il ne contient pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, ni d'additif de quelque nature que ce soit.
- Il convient aux régimes : hyposodé, sans gluten, sans sucre, sans soja.
- Cet iconique de la cuisine française, voire mondiale est chez nous exclusivement composé de volaille de notre territoire (65%), d'une garniture aromatique et d'un assaisonnement léger. Confectionné de façon traditionnelle, il a le gout du bouillon "c'est moi qui l'ai fait", bien sûr, sans additif. Avec juste 10g de bouillon, obtenez un excellent bouillon peu salé !

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Bouillon de VOLAILLE déshydraté.

Ingrédients : Volaille bio 55% (origine Gironde), sel de mer**, carotte*, farine de riz*, bouquet garni*, épices*, extrait de levure.

*Produit issu de l'agriculture biologique

**Sauniers de l'île de Ré

- Conseils culinaires :**
- 1- Délayer le bouillon dans l'eau frémissante. Remuer à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition.
 - 2- Saupoudrer sur vos préparations.

Convient aux végétariens : NON

Convient aux végétaliens : NON

Produit biologique : OUI

Produit ionisé : NON

Sans OGM : OUI

Sans alcool : OUI



ALLERGÈNES

Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :

Allergènes	Oui	Non	Traces	Allergènes	Oui	Non	Traces
Céréales contenant du gluten		/		Céleri et produits à base de céleri		/	
Crustacés et produits à base de crustacés		/		Crustacés et produits à base de crustacés		/	
Oeufs et produits à base d'oeufs		/		Moutarde et produits à base de moutarde		/	
Poissons et produits à base de poissons		/		Anhydride sulfureux et sulfites		/	
Arachides et produits à base d'arachide		/		Lupin et produits à base de lupin		/	
Soja et produits à base de soja		/		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		/	
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		/		Mollusques et produits à base de mollusques		/	
Fruits à coques et produits à base de ces fruits)		/		Présent dans la recette : Céleri			

INFORMATIONS TECHNIQUES

Dosage :	10 à 15g/L.
DDM Garantie Réception Entrepôt :	18 mois
Mode de conservation du produit déshydraté :	<i>Avant ouverture</i> : conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Après ouverture</i> : Bien refermer et conserver dans un endroit frais (moins de 25°C), sec, à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Produit à consommer de préférence avant la date apposée sur le contenant.
Engagement qualité :	HACCP, produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément à la réglementation en vigueur, produit non ionisé, produit ne nécessitant pas de marque de salubrité.
Origine :	France - Gironde

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Énergie, Règlement UE N°1169/2011	Protéines brutes	Glucides	Lipides	Sucres	AG saturés	Sel chlorure de sodium
kJ/100g	kcal/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
830,7	197,0	5,4	36,7	2,1	2,0	0,5	29,4

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Conditionnements	Matières	Poids net	Code EAN
Boite verseuse	PET recyclable	250g	3770008325654
Sachet	PEBD (recyclable et recyclé)	800g	3760367313362
Sachet	Kraft en bioplastique avec ZIP refermable compostable	800g	3760367313362

ÉPURE
4 cité le bourg
33390 Saint-Martin Lacaussade
Tél: 06 81 13 75 12
www.epure-cuisine-condiments.com
contact@epure-cuisine-condiments.com