

Date de mise à jour : 20/05/2026

Unité code Article

Fonds de boeuf SALSUS**1 litre****20954701****Produit**

Des ingrédients naturels sourcés avec soin.

Goût intense et texture nappante.

Maîtrise du coût de revient.

**PLUS
PRODUIT**

Dénomination	Ingrédients
Bouillon de bœuf réduit	Bouillon de boeuf réduit (eau, os de boeuf avec viande, oignon, carotte, poireau, concentré de tomates, ail, thym, baies de genièvre, poivre noir, romarin, clou de girofle, feuille de laurier), sel.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver à température ambiante.	A conserver au froid à +4°C et à consommer dans les 4 jours.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	234	56
Matières grasses (g)	0.0	
dont acides gras saturés	0.0	
Glucides (g)	0,6	
dont sucres	0,6	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	13,4	
Sel (g)	0.60	

**Informations
complémentaires**

Flore aérobie totale : < 1000 UFC/g
Spores de bactéries aérobies : < 100 UFC/g
Spores de bactéries anaérobies : < 100 UFC/g

Base pour la réalisation de sauces.
Réalisé avec 2,1 kg d'os de bœuf pour 1L de bouillon corsé

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	7090046525967	07090046520320	07090046520467
Conditionnement	Brique de 1L	Colis de 6 briques	
Poids net	1053 g	6,318 kg	758,16 kg
Poids brut	1086 g	6,604 kg	817,48 kg
Dimensions LxIxh (mm)	70 x 71 x 197 mm	226 x 160 x 204 mm	1200 x 800 x 1200 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	24	5	120	720

Contrat date : 150 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Absence d'allergènes à déclaration obligatoire.	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
NO2268EFTA	Norvège	2103909019	FSSC 22000	Non concerné