

Date de mise à jour : 20/05/2026

Unité code Article

Fonds de volaille SALSUS**1 litre****20954801****Produit**

Des ingrédients naturels sourcés avec soin.

Goût intense et texture nappante.

Maîtrise du coût de revient.

PLUS
PRODUIT

Dénomination	Ingrédients
Bouillon de volaille réduit	Bouillon de poulet réduit (eau, os de poulet avec viande, oignon, carotte, romarin, thym, laurier, poivre noir), 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	154	37
Matières grasses (g)	0.1	
dont acides gras saturés	0.0	
Glucides (g)	0.6	
dont sucres	0.6	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	8.1	
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 1,6 kg d'os de poulet pour 1L de bouillon corsé

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	7090046526001	07090046520351	07090046520498
Conditionnement	Brique de 1L	Colis de 6 briques	
Poids net	1035 g	6,21 kg	745,2 kg
Poids brut	1068 g	6,496 kg	804,52 kg
Dimensions LxHxh (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	2103909089	FSSC 22000	Non concerné