

Date de mise à jour : 20/05/2026

Unité code Article

Bouillon de légumes SALSUS**1 litre****21007901****Produit**

Des ingrédients naturels sourcés avec soin.

Goût intense

Maîtrise du coût de revient.

PLUS
PRODUIT

Dénomination	Ingrédients
Bouillon de légumes	Bouillon de légumes (eau, oignon, carotte, poireau, panais, chou blanc, racine de persil, purée de tomate, ail, thym, livèche, feuille de laurier), sel de mer
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	37	9
Matières grasses (g)	0.0	
dont acides gras saturés	0.0	
Glucides (g)	1.8	
dont sucres	1.7	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	0.4	
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 soupes ou liquide de cuisson (ex : pour une paëlla ou un risotto).
Réalisé avec 0,41 kg de légumes pour 1 litre de bouillon

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	7090046526094	07090046520375	07090046520511
Conditionnement	Brique de 1L	Colis de 6 briques	
Poids net	1012 g	6270 g	720 kg
Poids brut	1045 g	6358 g	754 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	2104100019	FSSC 22000	Non concerné