

Date de mise à jour : 20/05/2026

Unité code Article

**Fonds de veau SALSUS****1 litre****21008101****Produit****PLUS  
PRODUIT**

Des ingrédients naturels sourcés avec soin.  
Goût intense et texture nappante.  
Maîtrise du coût de revient.

Dénomination	Ingrédients
Bouillon de veau réduit	Bouillon de veau réduit (eau, os de veau avec viande, oignon, poireau, carotte, thym, feuille de 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	
	201	48
Energie : kJ / kcal		
Matières grasses (g)	0.2	
dont acides gras saturés	0.0	
Glucides (g)	0.4	
dont sucres	0.4	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	11.4	
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 1,6 kg d'os de veau  
pour 1 litre de bouillon réduit

**Données logistiques**

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	7090046526032	07090046521723	07090046521747
Conditionnement	Brique de 1L	Colis de 6 briques	
Poids net	1045 g	6468 g	720 kg
Poids brut	1078 g	6556 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	2103909089	FSSC 22000	Non concerné