



Bouillon de volaille

Bouillon de volaille aromatique et corsé

Bouillon de volaille aromatique et corsé, aux herbes et aux extraits d'épices. Délicieux en soupe à boire ou additionné de riz, de pâtes ou de légumes en plat principal. Sans gluten, pauvre en calories, pauvre en graisses. Idéal pour l'assaisonnement des fricassées, de la poule au pot et des volailles. Verser de l'eau bouillante sur le bouillon ou en assaisonner le plat pendant la cuisson.

Conseil :

Idéal pour l'assaisonnement des fricassées de volailles, de la poule au pot et des volailles.

- sans gluten
- pauvre en calories
- pauvre en graisses
- sans colorants ni conservateurs*

*selon la loi

Ingrédients :

Sel iodé, amidon, exhausteur (glutamate monosodique, inosinate disodique, guanylate disodique), condiment (contient du soja), arômes 1,1 % graisse de volaille, graisse palme, épices (contiennent des *graines de céleri*), lactose, herbes (contiennent des *feuilles de céleri*).

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml de soupe
Valeur calorique	19 kJ/4 kcal
Lipides	0,1 g
- dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	0,6 g
- dont sucre	0,0 g
Fibres alimentaires	0,0 g
Protéines	0,4 g
Sel	1,2 g

Préparation :

Verser 1 litre d'eau bouillante sur 25 g (env. 1 cuillère à café) de soupe. C'est prêt ! On peut aussi en assaisonner le plat pendant la cuisson.

À conserver au frais et au sec. Protéger de la lumière.

Contenu pour 9 litres

Article n° 435

Eti0221