



ARIAKE

Pro

LES BOUILLONS A INFUSER

L'INFUSION

- le goût préservé
- Un bouillon clarifié
- Un produit nomade



Volaille (83%): viande de volaille, bouillon de volaille (eau, viande, os, sel) ; légumes (oignon, carotte, céleri, ail), sel, extrait de levure, fibres de blé, épices, antioxydants : extraits riches en tocophérols

Recette **NATURELLE**

- Teneur en sel maîtrisée
- Sans exhausteur de goût
- Sans arôme artificiel
- Sans conservateur

DOSAGE SIMPLE



MODE D'EMPLOI

1. Ouvrir le sachet
2. Mettre le sachet de bouillon dans 2l d'eau bouillante
3. Laisser infuser 10 min minimum dans l'eau frémissante



IDEES D'APPLICATION :

- Consommé
- Base de cuisson
- Déglacage





ARIAKE

Pro

LES BOUILLONS A INFUSER



LE MOT DU CHEF : « En collaboration avec ARIAKE, j'ai élaboré les bouillons à infuser afin de retrouver le goût et la pureté du bouillon authentique. Dans mes restaurants au Japon, j'utilise les bouillons à infuser ARIAKE pour mes bases de cuisson, mes bases de sauce ou mes bouillons à boire. »



INNOVATION

Les bouillons ARIAKE récompensés lors du SIRHA



4 REFERENCES



PROCHAINEMENT :

**BOUILLON DE LEGUMES
A INFUSER**