

**PRESENTATION DES
BOUILLONS A INFUSER
ARIAKE**

LA REVOLUTION DU BOUILLON EST EN MARCHE

ARIAKE lance une gamme de 4 bouillons à destination de la restauration :



DES BOUILLONS **INNOVANT** PAR :

- Leur **MODE D'EMPLOI**
- Leur **COMPOSITION**
- Leurs **VALEURS NUTRITIONNELLES**
- Leur **UTILISATION**

LE MODE D'EMPLOI :

Simple comme un sachet de thé



SACHET A INFUSER

1 sachet = 2 litres de bouillon

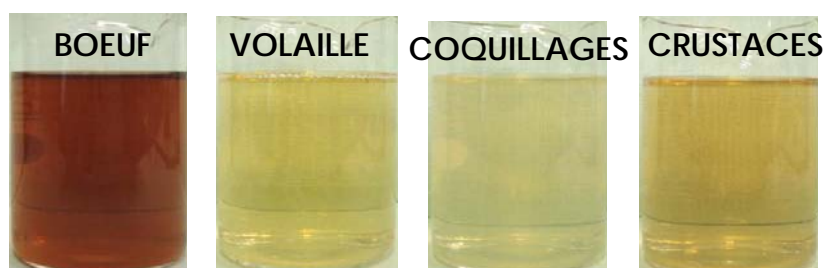
1. Porter à ébullition 2l d'eau et plonger le sachet dans l'eau bouillante
2. Laisser infuser 5 min dans l'eau frémissante et retirer le sachet
3. Votre bouillon est prêt!



CONSEIL: NE PAS HESITER A LAISSER INFUSER PLUS LONGTEMPS (ex : 10 min) pour un goût plus corsé et intense.

POURQUOI UN SACHET A INFUSER ? :

► **OBTENTION D'UN BOUILLON CLARIFIE** : Le sachet retient toutes les particules , ce qui permet d'obtenir un **BOUILLON CLARIFIE et LIMPIDE** sans utilisation de blancs d'œufs.



► **APPORT D'UNE NOTE FRAÎCHE :**

Chaque sachet contient un bouillon/ jus associé à une viande crue (ou chair crue selon les recette).

ARIAKE utilise un sécheur à basse température, qui permet de ne pas dénaturer le goût des produits et qui permet de ne pas cuire la viande (ou chair pour les recettes crevette et coquillage).

Lorsque le sachet est mis dans l'eau bouillante, la viande (ou chair selon les recettes) cuit pour la première fois , libérant ses sucs dans le bouillon et apportant un note fraîche au bouillon.

LE GOÛT ET LE NATUREL :

Des recettes 100% naturelles, sans arôme ajouté, sans glutamate, sans exhausteur de goût, sans conservateur :



LE BOUILLON DE **BŒUF** contient **71%** de bœuf (viande et extrait de viande)

LE BOUILLON DE **VOLAILLE** contient **83%** de volaille (viande et jus de volaille)



LE BOUILLON DE **COQUILLAGE** contient **52%** de coquillage (chair et jus de coquillage)

LE BOUILLON DE **CRUSTACES** contient **82%** de crevette (chair et jus de crevette)



UN PRODUIT SAIN :

Un produit peu énergétique, avec une forte teneur en protéine et un faible taux de sel

Par litre de produit reconstitué :	Energie	Protéines	Glucides	Lipides	Sel
VOLAILLE	53	13	0.25	<0.1	2.3
BŒUF	56	14	0.2	0.1	1.9
CRUSTACÉS	34	6.6	1.5	0.1	2.1
COQUILLAGES	42.8	6.8	3.7	0.1	2.6



Information sur les lipides

Nous n'ajoutons pas de matière grasse dans le produit et la matière grasse naturellement présente dans nos matières premières type viande, est retenue dans le sachet à infuser

DES UTILISATIONS VARIEES :

Le bouillon à infuser peut être utilisé comme base de cuisson, base de sauce ou à boire tel quel comme consommé



Un bon bouillon : la base d'une bonne sauce

Le secret du risotto : un bouillon qui a du goût et qui parfume le risotto



Un consommé sain et simple à réaliser