< retour

*Epicerie*

# Bouillon cube déshydraté

**Aimez-vous cet ingrédient ?**

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**

**Type :** Condiments

**Poids moyen :** 10g

Faire son bouillon maison, c'est bon mais c'est long ! Les bouillons en tablette prêts à fondre dans l'eau bouillante sont devenus des adjuvants indispensables à tous les cuisiner. Que ce soit pour faire une sauce, cuire des pâtes ou faire un risotto, les bouillons instantanés sont une invention très appréciable au quotidien !

Préférer les bouillons ne contenant pas de glutamate (étiqueté E621), un exhausteur de goût qui peut causer des allergies.

## VARIÉTÉS

Les bouillons-cubes existent en plusieurs variétés :

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

| calories | protéines | glucide | lipide | magnesium |
|---|---|---|---|---|
| 170 kcal | 17,30 g | 16,10 g | 4,00 g | 50,00 mg |

| calcium | sodium | acides gras saturés | cholestérol | phosphore |
|---|---|---|---|---|
| 60,00 mg | 24 000,00 mg | 1,99 g | 4,00 mg | 225,00 mg |

| sucre | zinc | fer | manganèse | vitamin B1 |
|---|---|---|---|---|
| 14,51 g | 0,21 mg | 2,23 mg | 0,39 mg | 0,20 mg |

| vitamin B2 |
|---|
| 0,24 mg |

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

Ingrédient de base en cuisine, qu'il soit à base de viande ou uniquement de légumes, la préparation d'un bouillon est longue et minutieuse. C'est pourquoi lorsqu'en 1865 Liebig mit au point l'extrait liquide de viande, son succès fut immédiat ! Le bouillon cube fut ensuite mis sur le marché en 1908 par Maggi, suivi par Oxo en 1910.

# Marinade à l'ail et au piment [3]

En savoir plus [3]

**Liens**

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16485

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16485

[3] https://www.qooq.com/recipes/marinade-lail-et-au-piment