



Le bouillon est un plat ancestral que partagent de nombreuses cultures. Sa recette intuitive et nourrissante lui a permis de traverser les siècles, tout en s'adaptant aux territoires et à leurs saisons.

L'industrie agroalimentaire a simplifié la recette du bouillon en proposant une version rapide et lyophilisée. L'essence même du bouillon a été détournée, avant qu'il ne disparaisse lui-même entièrement de nos cuisines.

Dans les mêmes dynamiques de production et rentabilité, les élevages industriels ont considérablement appauvri la qualité des aliments et fait en sorte que tout morceau jugé non rentable soit retiré du marché.

Dohatsu est né de la volonté de récupérer le bouillon traditionnel, pilier de la cuisine paysanne. Si les recettes de bouillon sont plurielles, elles sont ici portées par un même principe: cuisiner avec des ingrédients de grande qualité jusqu'ici mis à l'écart. Disparus des boucheries, les poules et les os deviennent l'ingrédient principal des bouillons Dohatsu, s'inspirant d'une cuisine populaire et ingénieuse dans laquelle rien ne se perd, tout se transforme.

Dohatsu souhaite ainsi perpétuer les traditions et renouer avec le temps long en cuisinant à feu doux, saison après saison, un plat simple et délicieux. Cuisiner les os de bœuf, de porc et les poules pondeuses de réforme incarne ainsi un dernier geste de respect envers l'animal.

En élaborant des recettes à partir d'ingrédients locaux de qualité, Dohatsu souhaite rémunérer à leur juste valeur les paysans soucieux de la santé du sol, des plantes, des animaux et des humains qui s'en nourrissent. Ses fondatrices, Júlia et Anabelle se sont ainsi entourées d'un réseau de maraîchers cultivant des variétés anciennes en pleine terre et de paysans élevant des races rustiques, à l'herbe et en plein air. Dohatsu se fournit directement auprès de ces fermes qui fixent leurs prix chaque année : cet engagement permet de soutenir des pratiques qui prennent part à la régénération des sols, au stockage de carbone, à l'entretien et la sauvegarde des paysages, et à la préservation de la biodiversité.



DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE







DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE





## NOS RECETTES

Les bouillons Dohatsu sont uniquement cuisinés à partir de légumes frais, de manière artisanale et en petites quantités. Les recettes changent au fil des saisons, elles sont le reflet des spécificités de leur terroir et des caractéristiques de chaque saison de culture et d'élevage.

Tous les ingrédients sont naturels et biologiques, sans conservateurs, sans colorants et sans arômes artificiels.

### Bouillon traditionnel d'hiver

Un bouillon inspiré par les recettes de terroir. Ce bouillon de poule, de bœuf et de porc évoque la cuisine d'antan, les potages d'hiver.

### Bouillon de bœuf et de légumes

Un bouillon dense et corsé. Cette recette, sublime les légumes d'automne tels que le chou et la courge, tout en révélant les arômes des herbes fraîches de saison et du piment d'Espelette.

### Bouillon de poule et de légumes

Le véritable bouillon de nos grands-mères. À la fois léger et équilibré, ce bouillon de poule réconfortant s'inspire d'une recette ancestrale.

## CONDITIONS DE LIVRAISON

### PAYS BASQUE

Frais de livraison: 19,00 € HT  
Franco de livraison: 15 cartons

### PARIS

Frais de livraison: 19,00 € HT  
Franco de livraison: 15 cartons

Hors ces deux zones, les frais et franco de livraison sont déterminés en fonction du département.

\*1 carton contient 6 bouteilles d'une même recette, nous ne livrons pas de cartons mixtes.

## NOM DU PRODUIT

Bouillon traditionnel d'hiver

## DESCRIPTION

Un bouillon inspiré par les recettes de terroir. Ce bouillon de poule, de bœuf et de porc évoque la cuisine d'antan, les potages d'hiver.

Bouillon biologique et artisanal, sans conservateurs, sans colorants, sans arômes artificiels. Des recettes traditionnelles s'inspirant de la cuisine de nos grand-mères: une cuisson lente à feu doux avec des ingrédients frais, naturels et de saison. Le bouillon d'os se distingue par ses qualités nutritionnelles: les longues heures de cuisson permettent d'extraire les minéraux, les vitamines, les acides aminés, le collagène et les protéines présentes dans les os et les légumes. Le bouillon d'os soutient l'équilibre enzymatique du corps, régénère la peau, nourrit les articulations, accentue la minéralisation osseuse, renforce le système immunitaire et améliore la fonction digestive.

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Prêt à réchauffer, le bouillon peut se boire seul ou en y ajoutant du riz, des pâtes, des lentilles ou des légumes. Il peut également s'utiliser dilué pour la cuisson de soupes, viandes mijotées et autres recettes traditionnelles.

## INGRÉDIENTS

**Eau, poule élevée en plein air, os de bœuf élevé à l'herbe, os de porc élevé en plein air, oignon, carotte, poireau, navet, chou, courge, céleri, ail, sel de Salies IGP, piment d'Espelette AOP, vinaigre de cidre fermier, laurier, persil et thym frais. Tous nos ingrédients sont biologiques, élevés et cultivés au Pays Basque.**

## ALLERGÈNES

Céleri (présent comme ingrédient).

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	26 kJ / 6 kcal
Graisses	0,0 g
dont saturées	0,0 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,2 g
Collagène	1,5 g

## CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec.  
Une fois ouvert, il peut se conserver 6 jours au frais.

La DLC et le n° de lot figurent sur l'étiquette.

## CONDITIONS DE TRANSPORT

Ne nécessite pas de transport réfrigéré.

### BOUTEILLE :

Poids brut : 1390 g  
Format : 1L  
Contenant : Verre  
GTIN : 3770027958024

### CAISSE :

Poids net : 8,34 Kg  
Nombre de bouteilles : 6  
Contenant : Carton  
Mesures (mm) : 264 x 176 x 254  
GTIN 14 : 63770027958026

### PALETTE (EUR) :

Poids palette : 834 Kg  
Nombre de bouteilles : 576  
Carton / Étage : 16  
Étage / Palette : 6  
Total : 96 caisses  
Hauteur palette : 1,67 m





DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE

FICHE TECHNIQUE

REF. 3770027958024

DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE



POIDS NET : 1 LITRE

DOHATSU  
www.dohatsu.com  
info@dohatsu.com  
335 Rue Eskola 64210 Bidart



## Bouillon traditionnel d'hiver

**Ingrédients :** Eau, poule élevée en plein air, os de bœuf élevé à l'herbe, os de porc élevé en plein air, oignon, carotte, poireau, navet, chou, courge, céleri, ail, sel de Salies IGP, piment d'Espelette AOP, vinaigre de cidre fermier, laurier, persil et thym frais. — *Bouillon naturel sans conservateurs. Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, élevés et cultivés au Pays Basque. Dohatsu soutient l'agriculture paysanne.*

**Conseils de préparation :** Prêt à réchauffer, le bouillon peut se boire seul ou en y ajoutant du riz, des pâtes, des lentilles ou des légumes. Il peut également s'utiliser dilué pour la cuisson de soupes, viandes mijotées et autres recettes traditionnelles. — *Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, il peut se conserver 6 jours au frais.*

Nos bouillons renouent avec la cuisine de nos grand-mères : une cuisson lente à feu doux avec des ingrédients frais, naturels et de saison. Des recettes traditionnelles s'inspirant d'une cuisine populaire et ingénieuse dans laquelle rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. Le bouillon d'os se distingue par ses qualités nutritionnelles : les longues heures de cuisson permettent d'extraire les minéraux, les vitamines, les acides aminés, le collagène et les protéines présentes dans les os et les légumes.

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml :	
Energie	26 kJ / 6 kcal
Graisses	0,0 g
dont saturés	0,0 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,2 g
Collagène	1,5 g



À consommer de préférence avant le :



DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE

FICHE TECHNIQUE

REF. 3770027958024



## NOM DU PRODUIT

Bouillon de boeuf et de légumes

## DESCRIPTION

Un bouillon dense et corsé. Cette recette, sublime les légumes d'automne tels que le chou et la courge, tout en révélant les arômes des herbes fraîches de saison et du piment d'Espelette.

Bouillon biologique et artisanal, sans conservateurs, sans colorants, sans arômes artificiels. Des recettes traditionnelles s'inspirant de la cuisine de nos grand-mères: une cuisson lente à feu doux avec des ingrédients frais, naturels et de saison. Le bouillon d'os se distingue par ses qualités nutritionnelles: les longues heures de cuisson permettent d'extraire les minéraux, les vitamines, les acides aminés, le collagène et les protéines présentes dans les os et les légumes. Le bouillon d'os soutient l'équilibre enzymatique du corps, régénère la peau, nourrit les articulations, accentue la minéralisation osseuse, renforce le système immunitaire et améliore la fonction digestive.

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Prêt à réchauffer, le bouillon peut se boire seul ou en y ajoutant du riz, des pâtes, des lentilles ou des légumes. Il peut également s'utiliser dilué pour la cuisson de soupes, viandes mijotées et autres recettes traditionnelles.

## INGRÉDIENTS

**Eau, os et viande de bœuf élevé à l'herbe (66%), oignon, carotte, poireau, navet, chou, courge, céleri, ail, sel de Salies IGP, piment d'Espelette AOP, vinaigre de cidre fermier, laurier, persil et thym frais. Tous nos ingrédients sont biologiques, élevés et cultivés au Pays Basque.**

## ALLERGÈNES

Céleri (présent comme ingrédient).

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	25 kJ / 6 kcal
Graisses	0,2 g
dont saturées	0,0 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	2,4 g
Sel	0,3 g
Collagène	2,0 g

## CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec.  
Une fois ouvert, il peut se conserver 6 jours au frais.

La DLC et le n° de lot figurent sur l'étiquette.

## CONDITIONS DE TRANSPORT

Ne nécessite pas de transport réfrigéré.

### BOUTEILLE :

Poids brut : 1390 g  
Format : 1L  
Contenant : Verre  
GTIN : 3770027958017

### CAISSE :

Poids net : 8,34 Kg  
Nombre de bouteilles : 6  
Contenant : Carton  
Mesures (mm) : 264 x 176 x 254  
GTIN 14 : 63770027958019

### PALETTE (EUR) :

Poids palette : 834 Kg  
Nombre de bouteilles : 576  
Carton / Étage : 16  
Étage / Palette : 6  
Total : 96 caisses  
Hauteur palette : 1,67 m





DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE

FICHE TECHNIQUE

REF. 3770027958017

DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE



POIDS NET : 1 LITRE

DOHATSU  
www.dohatsu.com  
info@dohatsu.com  
335 Rue Eskola 64210 Bidart



## Bouillon de bœuf et de légumes

**Ingrédients :** Eau, os et viande de boeuf élevé à l'herbe (66%), oignon, carotte, poireau, navet, chou, courge, céleri, ail, sel de Salies IGP, piment d'Espelette AOP, vinaigre de cidre fermier, laurier, persil et thym frais. — *Bouillon naturel et artisanal, sans conservateurs, sans arômes artificiels. Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, élevés et cultivés au Pays Basque. Dohatsu soutient l'agriculture paysanne.*

**Conseils de préparation :** Prêt à réchauffer, le bouillon peut se boire seul ou en y ajoutant du riz, des pâtes, des lentilles ou des légumes. Il peut également s'utiliser dilué pour la cuisson de soupes, viandes mijotées et autres recettes traditionnelles. — *Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, il peut se conserver 6 jours au frais.*

Nos bouillons renouent avec la cuisine de nos grand-mères : une cuisson lente à feu doux avec des ingrédients frais, naturels et de saison. Des recettes traditionnelles s'inspirant d'une cuisine populaire et ingénieuse dans laquelle rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. Le bouillon d'os se distingue par ses qualités nutritionnelles : les longues heures de cuisson permettent d'extraire les minéraux, les vitamines, les acides aminés, le collagène et les protéines présentes dans les os et les légumes.

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml :	
Energie	25 kJ / 6 kcal
Graisses	0,2 g
dont saturés	0,0 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	2,4 g
Sel	0,3 g
Collagène	2,0 g



À consommer de préférence avant le :



DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE

FICHE TECHNIQUE

REF. 3770027958017





## NOM DU PRODUIT

Bouillon de poule et de légumes

## DESCRIPTION

Le véritable bouillon de nos grands-mères. À la fois léger et équilibré, ce bouillon de poule réconfortant s'inspire d'une recette ancestrale.

Bouillon biologique et artisanal, sans conservateurs, sans colorants, sans arômes artificiels. Des recettes traditionnelles s'inspirant de la cuisine de nos grand-mères: une cuisson lente à feu doux avec des ingrédients frais, naturels et de saison. Le bouillon d'os se distingue par ses qualités nutritionnelles: les longues heures de cuisson permettent d'extraire les minéraux, les vitamines, les acides aminés, le collagène et les protéines présentes dans les os et les légumes. Le bouillon d'os soutient l'équilibre enzymatique du corps, régénère la peau, nourrit les articulations, accentue la minéralisation osseuse, renforce le système immunitaire et améliore la fonction digestive.

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Prêt à réchauffer, le bouillon peut se boire seul ou en y ajoutant du riz, des pâtes, des lentilles ou des légumes. Il peut également s'utiliser dilué pour la cuisson de soupes, viandes mijotées et autres recettes traditionnelles.

## INGRÉDIENTS

**Eau, poule élevée en plein air (30%), oignon, carotte, poireau, navet, céleri, ail, sel de Salies IGP, piment d'Espelette AOP, laurier, persil et thym frais. Tous nos ingrédients sont biologiques, élevés et cultivés au Pays Basque.**

## ALLERGÈNES

Céleri (présent comme ingrédient).

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	49 kJ / 11 kcal
Graisses	0,2 g
dont saturées	0,1 g
Glucides	0,8 g
dont sucres	0,0 g
Protéines	1,6 g
Sel	0,57 g
Collagène	1,1 g

## CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec.  
Une fois ouvert, il peut se conserver 6 jours au frais.

La DLC et le n° de lot figurent sur l'étiquette.

## CONDITIONS DE TRANSPORT

Ne nécessite pas de transport réfrigéré.

### BOUTEILLE :

Poids brut : 1390 g  
Format : 1L  
Contenant : Verre  
GTIN : 3770027958000

### CAISSE :

Poids net : 8,34 Kg  
Nombre de bouteilles : 6  
Contenant : Carton  
Mesures (mm) : 264 x 176 x 254  
GTIN 14 : 63770027958002

### PALETTE (EUR) :

Poids palette : 834 Kg  
Nombre de bouteilles : 576  
Carton / Étage : 16  
Étage / Palette : 6  
Total : 96 caisses  
Hauteur palette : 1,67 m





DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE

FICHE TECHNIQUE

REF. 3770027958000

DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE



POIDS NET : 1 LITRE

DOHATSU  
www.dohatsu.com  
info@dohatsu.com  
335 Rue Eskola 64210 Bidart



## Bouillon de poule et de légumes

**Ingrédients :** Eau, poule élevée en plein air (30%), oignon, carotte, poireau, navet, **céleri**, ail, sel de Salies IGP, piment d'Espelette AOP, laurier, persil et thym frais. — *Bouillon naturel et artisanal, sans conservateurs, sans arômes artificiels. Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, élevés et cultivés au Pays Basque. Dohatsu soutient l'agriculture paysanne.*

**Conseils de préparation :** Prêt à réchauffer, le bouillon peut se boire seul ou en y ajoutant du riz, des pâtes, des lentilles ou des légumes. Il peut également s'utiliser dilué pour la cuisson de soupes, viandes mijotées et autres recettes traditionnelles. — *Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, il peut se conserver 6 jours au frais.*

Nos bouillons renouent avec la cuisine de nos grand-mères : une cuisson lente à feu doux avec des ingrédients frais, naturels et de saison. Des recettes traditionnelles s'inspirant d'une cuisine populaire et ingénieuse dans laquelle rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. Le bouillon d'os se distingue par ses qualités nutritionnelles : les longues heures de cuisson permettent d'extraire les minéraux, les vitamines, les acides aminés, le collagène et les protéines présentes dans les os et les légumes.

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml :	
Energie	49 kJ / 11 kcal
Graisses	0,2 g
dont saturés	0,1 g
Glucides	0,8 g
dont sucres	0 g
Protéines	1,6 g
Sel	0,57 g
Collagène	1,1 g



À consommer de préférence avant le :



DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE

FICHE TECHNIQUE

REF. 377002795800





DOHATSU  
BOUILLON  
PAYS BASQUE

PRIX BOUILLONS DOHATSU

## TARIFS PROFESSIONNELS

PRIX BOUILLONS DOHATSU  
Production 2023 - 2024

	Prix HT (Bouteille 1L)	Prix Vente Conseillé TTC (Bouteille 1L)	Prix HT (Carton: 6 x 1L)
<b>Bouillon de Poule</b>	5,50 €	9,30 €	33,00 €
<b>Bouillon de Boeuf</b>	5,80 €	9,80 €	34,80 €
<b>Bouillon d'Hiver</b>	5,80 €	9,80 €	34,80 €

\*1 carton contient 6 bouteilles d'une même recette, nous ne livrons pas de cartons mixtes