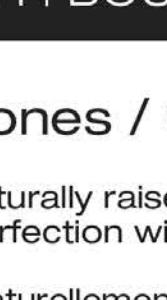
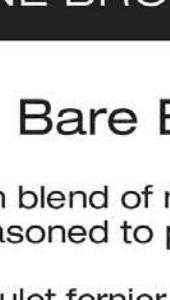


BONES & MARROW

BROTH COMPANY EST. 2017



BONE BROTH | BOUILLON D'OS

Bare Bones / Original

A small batch blend of naturally raised chicken and grass-fed beef, seasoned to perfection with veggies and herbs.

Un mélange de poulet fermier naturellement élevé en petits lots et de bœuf nourri à l'herbe, assaisonné à perfection avec des légumes et fines herbes.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1 cup (250 mL) / pour 1 tasse (250 mL)

Calories 45	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
Trans / trans 0 g	0 %
Carbohydrate / Glucides 3 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 340 mg	15%
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

*5% or less is a little, 15% DV or more is a lot
5% ou moins c'est peu; 15% VQ ou plus c'est beaucoup

Keep Frozen - Thaw in refrigerator and consume within 5 days.
Garder congelé - Décongeler au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

Produced and packaged in Warren, Manitoba, ROC 3E0 on:
Produit et emballé au Warren, Manitoba, ROC 3E0 le:

INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

Filtered Water, Grass-fed beef bones, naturally raised chicken backs and necks, onions, carrots, celery, tomato paste, apple cider vinegar, garlic, Mediterranean sea salt, parsley, thyme, dried oregano, black peppercorns, bay leaves.

Eau filtrée, os de bœuf nourris à l'herbe, dos et cou de poulet naturellement élevés, *oignons, *carottes, *céleri, pâte de tomate, *vinaigre de cidre de pomme, *ail, sel de la mer Méditerranée, persil, *thym, origan séché, poivre noir, feuilles de laurier

Bones & Marrow Broth Company is committed to creating clean and healthy products. We source our bones from naturally raised animals (grass-fed, antibiotic and artificial hormone free) and strive to use local, organic, and/or spray-free vegetables from Manitoba producers when available.

La compagnie Bones & Marrow Broth est dévouée à créer des produits purs et sains. Nous acquérons des os d'animaux élevés naturellement (nourris à l'herbe, sans antibiotiques ni hormones artificielles), et des légumes régionaux fournis des producteurs Manitobains qui sont biologiques et sans pulvérisation si possible.

BONE BROTH | BOUILLON D'OS

Bare Blend Poultry / Fusion de volaille

A small batch blend of naturally raised chicken seasoned to perfection with veggies and herbs.

Un mélange créatif de poulet et de dinde sur un fond unique de 5 légumes différents avec un soupçon de clou de girofle pour compléter la finition.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1 cup (250 mL) / pour 1 tasse (250 mL)

Calories 50	
Fat / Lipides 0.5 g	1 %
Saturated / saturés 0.5 g	0 %
Trans / trans 0 g	3 %
Carbohydrate / Glucides 3 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 3 g	3 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 290 mg	13%
Potassium 350 mg	7 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %

*5% or less is a little, 15% DV or more is a lot
5% ou moins c'est peu; 15% VQ ou plus c'est beaucoup

INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

Filtered water, chicken backs and necks, whole stewing hen, turkey backs and necks, onion, chicken feet, carrot, green pepper, celery, tomato, turnip, sea salt, garlic, parsley, peppercorns, bay leaves, cloves.

Eau filtrée, dos et cou de poulet, poule adulte entière, dos et cou de dinde, oignon, pattes de poulet, carotte, poivron vert, céleri, tomate, navet, sel marin, ail, persil, grains de poivre, feuilles de laurier, clous de girofle.

Bones & Marrow Broth Company is committed to creating clean and healthy products. We source our bones from naturally raised animals (grass-fed, antibiotic and artificial hormone free) and strive to use local, organic, and/or spray-free vegetables from Manitoba producers when available.

La compagnie Bones & Marrow Broth est dévouée à créer des produits purs et sains. Nous acquérons des os d'animaux élevés naturellement (nourris à l'herbe, sans antibiotiques ni hormones artificielles), et des légumes régionaux fournis des producteurs Manitobains qui sont biologiques et sans pulvérisation si possible.

PLANT BASED BROTH | VÉGÉTALIEN

Garden 9 / Légumes Potagères

A unique blend of 9 different garden vegetables resulting in a broth with layers of flavour rarely found in a vegan broth.

Un mélange créatif de poulet et de dinde sur un fond unique de 5 légumes différents avec un soupçon de clou de girofle pour compléter la finition.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1 cup (250 mL) / pour 1 tasse (250 mL)

Calories 25	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
Trans / trans 0 g	0 %
Carbohydrate / Glucides 6 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 5 g	5 %
Protein / Protéines 1 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 240 mg	10%
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 0 mg	0 %

*5% or less is a little, 15% DV or more is a lot
5% ou moins c'est peu; 15% VQ ou plus c'est beaucoup

INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

Filtered water, carrot, onion, yam, celery, turnip, tomato, parsnip, fennel bulb, leek, celery root, sea salt, parsley, peppercorn, thyme, bay leaf.

Eau filtrée, carotte, oignon, igname, navet, céleri, tomate, panais, bulbe de fenouil, poireau, céleri-rave, sel marin, persil, poivre, thym, feuilles de laurier.

Bones & Marrow Broth Company is committed to creating clean and healthy products. We source our bones from naturally raised animals (grass-fed, antibiotic and artificial hormone free) and strive to use local, organic, and/or spray-free vegetables from Manitoba producers when available.

La compagnie Bones & Marrow Broth est dévouée à créer des produits purs et sains. Nous acquérons des os d'animaux élevés naturellement (nourris à l'herbe, sans antibiotiques ni hormones artificielles), et des légumes régionaux fournis des producteurs Manitobains qui sont biologiques et sans pulvérisation si possible.



Produced and packaged in Warren, Manitoba, ROC 3E0 on:
Produit et emballé au Warren, Manitoba, ROC 3E0 le: