



Cuisinée à partir d'un véritable fumet de crustacés : 24% de crustacés dont 12% de homard

Une belle couleur orangée du potage et une texture homogène lisse et onctueuse pour réaliser un succulent potage facilement, ajouter le contenu de la boîte au même volume d'eau = 20 assiettes

Mise en oeuvre :

Mode de préparation (pour 20 assiettes de 250 ml) : verser le contenu de la boîte dans une casserole. Lisser au fouet. Remplir la boîte vide d'eau chaude. Verser progressivement l'eau. Délayer doucement au fouet pour retrouver toute l'onctuosité de la Bisque de Homard. Réchauffer à feu doux sans porter à ébullition.

Composition :

Eau, crustacés : 24% (homard : 12%, langoustine, crabe), purée de tomates, vin blanc, légumes (oignons, carottes, poireaux), amidon modifié, protéines de lait, huile végétale, sel, beurre de cuisine, cognac, épices et plantes aromatiques, exhausteur de goût : glutamate, correcteur d'acidité : acide citrique, arômes naturels.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	70
Valeur énergétique en kJ	294
Protéines en g	2.4
Glucides en g	6.2
Lipides en g	4

Conditionnement

Poids net UC en g	2400
Dimensions UC en cm (lpxh)	
Nombre UC par carton	3
Poids brut carton en kg	8.001
Dimensions carton en cm (lpxh)	48 x 16 x 15
Dimensions palette en m	0.80 x 1.20 x 1.52

Nb de cartons / couche	11
Nb de couches / palette	9
Nb de cartons / palette	99
Nb UC / palette	297
Gencod	303 681 302701 6

Conservation :

A conserver dans un endroit sec et frais

Qualité :

Les ingrédients à base de maïs ou de soja sont issus exclusivement de variétés à identité préservée, non modifiées génétiquement