

BASSO

T R A I T E U R

LES POTAGES DE LA MER

SOUPE DE POISSONS



2400 g - 800 g
Pret-à-l'emploi

BISQUE DE HOMARD



2400 g - 800 g – 400g
Concentré

BISQUE DE LANGOUSTINES



800 g
Pret-à-l'emploi

- ✓ Cuisinés à la main avec des ingrédients traditionnels : beurre, crème fraîche, vin blanc, cognac, oignons ou échalotes...
- ✓ Sans conservateur, colorant, épaississant et exhausteur de goût
- ✓ Une large palette d'usages: en entrée, en apéritif ou comme fond de sauce pour sublimer vos plats

Retrouvez les saveurs de recettes préparées comme à la maison:
- Naturelles, **sans huile de palme**



Nos recettes ne contiennent pas d'huile de palme.
Nous effectuons une sélection rigoureuse de nos
matières premières et utilisons de l'eau filtrée pour
toutes nos recettes afin de garantir aux consommateurs
une **sécurité alimentaire maximale**.

Basso Traiteur s'engage à proposer des recettes sans conservateur,
sans colorant, sans exhausteur de goût et sans arôme de synthèse.

Nos produits sont fabriqués sur un site certifié ISO 9001 et IFS, dans
une démarche de développement durable: Bilan carbone, tri des déchets
choix des conditionnements les plus écologiques (boite métal, plastique
recyclé...)



❑ Nutrition

	Bisque de homard:	Bisque de langoustines :	Soupe de poissons:
Energie :	69 kcal /287 kJ	112 kcal /468 kJ	54 kcal /225 kJ
Matières grasses :	3,0 g	4,3 g	1,4 g
dont acides gras saturés :	1,7 g	2,4 g	0,3 g
Glucides :	7,6 g	9,9 g	3,2 g
dont sucres	0,9 g	2,7 g	0,9 g
Protéines :	1,4 g	5,2 g	5,8 g
Sel :	2,0 g	1,9 g	0,84 g

❑ Ingrédients et préparation

Bisque de homard: Eau filtrée, **homard** concentré (équivalent de 24 % de homard dans la bisque de homard concentrée), vin blanc (**sulfites**), **crème** fraîche, amidon modifié de manioc, double concentré de tomates, farine de **blé**, sel, **beurre**, cognac, oignons, ail, arôme naturel de poivre, piment.

Versez dans une casserole le contenu de la boîte. Ajoutez-y une fois son volume en eau en vous servant de la boîte vide. Délayez bien et chauffez à feu doux, sans faire bouillir.

Bisque de langoustines: Eau filtrée, têtes et pattes de **langoustines** (19%), carottes, **crème** fraîche, tomates, échalotes, farine de **blé**, Armagnac, Cognac, sel, amidon modifié de maïs, ail, poivre.

Versez dans une casserole le contenu de la boîte. Réchauffez sans faire bouillir (ne pas allonger d'eau). Au moment de servir, vous pouvez ajouter une cuillère de crème épaisse légèrement fouettée.

Soupe de poissons: Eau filtrée, **poissons** de l'atlantique (28%) comprenant **congres** et **chinchards**, légumes (oignons, carottes, poireaux), vin blanc, farine de **blé**, double concentré de tomates, sel, Cognac, plantes aromatiques (persil, thym, fenouil), ail, poivre.

Versez dans une casserole le contenu de la boîte. Réchauffez sans faire bouillir (ne pas allonger d'eau). Au moment de servir, vous pouvez ajouter une cuillère de crème épaisse légèrement fouettée.

❑ Conditionnement

	Gencod	Format	Nbr Parts	Poids net(g)	PCB	Poids/ Colis	Colis/ Couche	Colis/ Palette	DLUO (jours)
Bisque de homard	3 256 477 052 302	3/1	18	2400 g	6	16,4	5	40	1095
	3 039 947 045 062	4/4	6	800 g	6	5,8	12	120	1095
	3 256 477 012 092	1/2	3	400 g	6	2,7	25	250	1095
Bisque de langoustines	3 256 477 054 856	4/4	4/5	800 g	6	5,8	12	120	1095
	3 256 477 054 863	1/2	2/3	400 g	12	5,7	12	120	1095
Soupe de poissons	3 256 477 054 870	3/1	12/13	2400 g	6	16,4	5	40	1095
	3 256 477 054 887	4/4	4/5	800 g	6	5,8	12	120	1095

Modif 2017-01