



Bisque de Homard La Compagnie Bretonne Conserve de 400g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Conserve de Bisque de homard. Coulis de crustacés condimenté, relevé de vin blanc et de cognac et additionné de crème fraîche, que l'on sert comme potage.</p> <p>Poids brut : 460g</p>	<p>Épicerie. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture conserver au frais entre 0 et 4 degrés celsius et consommer dans les meilleurs délais.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Eau, **POISSONS** (19%), Homards entiers (**CRUSTACÉS**) (6%), Légumes (carottes, oignons), Purée de tomates, Langoustines entières (**CRUSTACÉS**), Vin blanc (**SULFITES**), Huile d'olive vierge extra, Sel, Beurre, Épaississants : farines de graines de guar et de caroube, Ail, Cognac, Plantes aromatiques, Épices

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **CRUSTACÉS, POISSONS, SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**
- Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Comme toutes nos soupes, la bisque de homard est préparée à partir de la pêche locale et cuisinée en petite quantité et par étape, pour que chaque ingrédient donne sa saveur. La bisque de homard, est un velouté de caractère, élaboré à partir de homards bretons entiers.

Conseils d'utilisations

Dégustez-la nature ou avec un filet de crème fraîche et des croûtons nature.

Accords Mets & Vins :

Un cru de Bourgogne blanc évolué.

EAN

3760020067120

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastonomie.com