



Soupe de Poisson La Compagnie Bretonne Bocal de 750g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Soupe de poisson réalisée selon la recette traditionnelle de soupe de poisson et préparée à partir de la pêche locale et cuisinée en petite quantité. conserve en bocal verre , idéal pour 2 personnes.</p> <p>Poids brut : 1,102 kg</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** (36%), légumes (carottes, oignons), purée de tomates, huile de colza, sel, épaississants : farines de graines de guar et de caroube, ai, épices, plantes aromatiques, arômes naturels.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

Le + Produits

Riche en poisson, la soupe traditionnelle est épaisse et veloutée, elle a la qualité et la saveur des soupes « faites maison ».

La décantation de la soupe de poisson est un phénomène naturel. Bien agiter la soupe afin de lui redonner toute sa texture.

Conseils d'utilisations

Vous pouvez l'accompagner de croûtons aillés, de rouille et de gruyère râpé. Cette soupe peut rentrer dans la réalisation de recette, sauce ou gratin.

Accords Mets & Vins :

Un Sancerre ou un Pouilly-Fumé blanc de Loire.

EAN

370020067137

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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com