



BISQUE DE HOMARD



Le savoir-faire de La Compagnie Bretonne

C'est exclusivement à partir de la pêche locale, celle débarquée notamment au Guilvinec, que La Compagnie Bretonne, élabore ses soupes.

Les recettes sont préparées en petites quantités et les ingrédients sont mis en œuvre par étape : la préparation mijote de longs moments à chaque stade de la recette, les ingrédients doivent restituer toute leur saveur.

Il faut de la chair de poisson pour la consistance mais il est indispensable d'y mettre des têtes et arêtes pour obtenir un bon fumet et donner une saveur et un caractère à la soupe.

D'une fabrication à l'autre, les mêmes espèces de poissons sont utilisées, de façon à ce que vous retrouviez, de manière constante, la saveur que vous connaissez et appréciez.

Sel et épices sont dosés prudemment. Dans nos soupes, c'est la saveur des poissons et des crustacés que nous voulons mettre en valeur. Cette saveur ne doit pas être étouffée.

Les soupes sont parfaitement filtrées, vous ne retrouverez aucune arête. La texture est souple et veloutée.

Une soupe de caractère

Découvrez ici une soupe de caractère à la texture veloutée. Le homard est omniprésent.

On cuisine le « homard bleu ». Ils sont reçus entiers puis préparés par nos soins. On les fait caraméliser pour mieux libérer les saveurs. On ajoute des langoustines, un beau mariage de crustacés.

Caractéristiques (les éléments écrits en bleu dans le tableau ci-dessous sont à retrouver sur l'emballage selon le règlement INCO)

Conseils d'utilisation:

En entrée ou en plat: juste réchauffée à feu doux. Vous pouvez l'accompagner de croûtons naturels ou aillés, ou d'un trait de crème fraîche, et de gruyère râpé
De nombreuses recettes sur <http://www.lacompaniebretonne.fr/recettes.asp>

Bisque de HOMARD 404 g			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPSOU004	GENCOD	3 7600200 67120
CODE DOUANIER	1603 00 10	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS Eau, poissons (20%), homards entiers (6,2%), carottes, double concentré de tomates, oignons, langoustines entières, vin blanc, huile d'olive vierge extra, sel, beurre , épaississants : farines de guar et de caroube, arômes naturels, plantes aromatiques, cognac, épice. Poissons pêchés en Océan Atlantique Nord-Est. Allergènes majeurs (hors poisson) : crustacés, lait . Absence d'OGM.		VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g Energie : 42kcal / 176kJ Matières grasses : 1,8g <i>dont acides gras saturés : 0,4g</i> Glucides : 1,5g <i>dont sucres : 0,7g</i> Protéines : 5,0g Sel : 0,80g	
DDM	3 ans à température ambiante - Produit appertisé. A consommer de préférence avant la date indiquée sur la boîte.		
POIDS NET TOTAL	404g		
CONSERVATION APRES OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
INFORMATION TRI			
MARQUAGE : n° de lot et traçabilité	Le numéro de lot est défini par la DDM. Sur chaque boîte sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, numéro du panier, Code du produit.		

Conservérie Jean-François FURIC

105, Hent Yvon Buannic - Parc d'activités de Prat Gouzien - 29760 Penmarc'h Tél: 02 98 58 52 62 - Mail : info@conserveriefuric.fr
4CBPSOU004_FT_LCB_Bisque_de_homard_404g_V20230327 -

**INFORMATION
TECHNIQUES**

FORMAT	Boîte métallique 1/2H sertie-sertie					
	Hauteur			Diamètre		
	10,9 cm			7,3 cm		
COLISAGE PALETTISATION	Boîtes / pack	Packs / couche	Boîtes / couche	Couches / palette	Boîtes / palette	
	12	12	144	10	1440	
	Dimensions du pack		Poids brut boîte	Poids pack	Poids – Hauteur Palette	
	L 30,5 x l 22,5 x H 11 cm		0,454 kg	5,508 kg	690 kg	130 cm
LIVRAISON	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.					