



SOUPE DE POISSONS



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 recette traditionnelle

Une soupe épaisse et veloutée. On y retrouve le bon goût des poissons de nos côtes atlantiques : congres entiers, têtes de lotte, têtes et chutes de filetage de poissons blancs, tous débarqués au Guilvinec, port de pêche voisin. Le résultat est une soupe de belle consistance, sans morceaux avec un bon goût de poisson.

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

Conseils d'utilisation:

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

En entrée ou en plat: juste réchauffée à feu doux. Vous pouvez l'accompagner de croûtons naturels ou aillés, de rouille ou d'un trait de crème fraîche, et de gruyère râpé

De nombreuses recettes sur <http://www.lacompaniebretonne.fr/recettes.asp>

Soupe de poissons – Bocal 750g			
RÉFÉRENCE INTERNE	4CBPSOU011	GENCOD	3 7600200 67137
CODE DOUANIER	1603 00 10	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS	Eau, poissons (39%), carottes, oignons, purée de tomates, huile de colza, sel, arômes naturels, épaississants : farines de guar et de caroube, plantes aromatiques, épice.		VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g
	Allergènes majeurs (hors poissons) : Absence. Absence d'OGM.		Energie : 46kcal / 190kJ Matières grasses : 2,0g dont acides gras saturés : 0,3g Glucides : 0,7g dont sucres : 0,4g Protéines : 6,2g Sel : 0,80g
DDM	3 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur le bocal.		
POIDS NET TOTAL	750g		
CONSERVATION APRES OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
INFORMATION TRI			
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	-		
MARQUAGE : n° de lot et traçabilité	Le numéro de lot est défini par la DDM. Sur chaque bocal sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DLUO, Lettre de l'année, numéro du panier, Code du produit.		

Conserverie 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

4CBPSOU011_FT_LCB_4CBPSOU011_Soupe_de_poissons_Bocal750g_V20220912 - Mise à jour du 12/09/2022

**INFORMATIONS
TECHNIQUES**

FORMAT	Bocal en verre de 850ml, capsule Twist Off					
	Hauteur			Diamètre		
	16,3 cm			9,1 cm		
COLISAGE PALETTISATION	Bocaux / pack	Packs / couche	Bocaux / couche	Couches / palette	Bocaux / palette	
	6	16	96	7	672	
	Dimensions du pack		Poids brut boal	Poids pack	Poids – Hauteur palette	
	L 29 x l 19 x H 16,4 cm		1,103 kg	6,698 kg	780 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.					