



SUPRÊME DE LANGOUSTINES



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.

Toute la saveur de la Langoustine Bretonne

A l'image de la langoustine, cette soupe a une saveur fine et délicate, une texture douce et veloutée. On cuisine les langoustines entières. On les fait caraméliser avec leur tête et leur carapace pour faire ressortir toutes les saveurs de ce crustacé.

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 ou d'un trait de crème fraîche, et de gruyère râpé
De nombreuses recettes sur <http://www.lacompaniebretonne.fr/recettes.asp>

| Suprême de langoustines – Bocal 750g | | | |
|---|--|--|------------------|
| RÉFÉRENCE INTERNE | 4CBPSOU013 | GENCOD | 3 7600200 67144 |
| CODE DOUANIER | 1603 00 10 | AGRÉMENT SANITAIRE | FR-29-158-002-CE |
| INGRÉDIENTS Eau, poissons (20%) , langoustines (10%) , carottes, oignons, purée de tomates, huile d'olive vierge extra, sel, arômes naturels, épaississants : farines de guar et de caroube, plantes aromatiques, épice. Poissons pêchés en Océan Atlantique Nord-Est. Allergènes majeurs (hors poissons) : Crustacés . Absence d'OGM. | | VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g Energie : 39kcal / 163kJ Matières grasses : 1,7g <i>dont acides gras saturés : 0,3g</i> Glucides : 0,6g <i>dont sucres : 0,3g</i> Protéines : 5,3g 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 : DDM, Lettre de l'année, numéro du panier, Code du produit. | | |

**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 bocal | 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. | | | | | |