

Bisque de homard en boîte 4/4 Liebig

Article: 257769

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🌉

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Descriptif produit: A base de fumet de crustacés. +/- 8 portions de 250 ml. Boîte 4/4 de 800 g. Colis de 6

boîtes

Conservation: Ambiant

Conditionnement: Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Eau, CRUSTACES 24 % (coffres et concentré de HOMARD(équivalent à 12 % de

HOMARD), têtes et pinces de LANGOUSTINE, CRABE), légumes (concentré de tomates, oignons, carottes, poireaux), vin blanc, amidon modifié, protéines de LAIT et LACTOSE, huile végétale, sel, BEURRE de cuisine, cognac, correcteur d'acidité : acide

citrique, exhausteur de goût : glutamate de sodium, ail, arômes, piment.

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Crustacés, Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques: Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA: TVA réduite - 2,5%

Code nomenclature douanière : 2104.1000 - Préparations alimentaires diverses - Préparations pour soupes, potages ou

bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés; préparations alimentaires composites homogénéisées - préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou

N° de version: 2.3

bouillons préparés

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 04:00

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur



Bisque de homard en boîte 4/4 Liebig

Article: 257769

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Verser le contenu de la boîte dans une casserole. Lisser au fouet. Remplir la boîte

vide d'eau chaude. Verser progressivement l'eau en délayant doucement. Réchauffer à feu doux sans porter à ébullition. en remuant de temps en temps. La bisque peut aussi être utilisée pour parfumer sauces. terrines ou autres préparations culinaires.

Rendement : 1.6 L une fois diluée. soit plus de 6 portions de 250 ml.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g												
Energie		Matières	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel				
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)				
385	91	1.32	0.21	0.11	0		19.6	0.9				

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 14.85

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.8	0.97	1	Boite			03036813026446
Couche	57.6	0	72	Boite	12		
Colis	4.8	0	6	Boite			
Palette	576	0	720	Boite	120		

N° de version: 2.3