




Objet	Mise à jour INCO
Recette	Cahier des charges sous-traitance en vigueur Pvst003

Check-list	TEXTES A REPRODUIRE SUR L'ETIQUETAGE	Emplacement	
	<i>Attention hauteur minimum 1,2 mm (x minuscule)</i>	étiquette	
Marque / Logo	LIEBIG	x	
Nom commercial	La Bisque de Homard	x	
Dénomination de vente réglementaire* *même champ visuel que la quantité nette	Bisque de homard concentrée Geconcentreerde Kreeftensoep Concentrated Lobster Soup	x	
Liste des ingrédients (allergènes à mentionner en gras)	INGREDIENTS : eau, crustacés 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 de colza, sel, beurre de cuisine, cognac, correcteur d'acidité : acide citrique, exhausteur de goût : glutamate de sodium, ail, arômes, piment. INGREDIENTËN : water, schaaldieren 24% (kreeft karkassen en concentraat (gelijkwaardig aan 12 % kreeft), langoustine karkassen en klauwen, krab), groeten (tomatenpuree, uien, wortelen, prei), witte wijn, gemodificeerd zetmeel, melkeiwitten en lactose , raapzaadolie, zout, boter , cognac, zuurteregelaar : citroenzuur, smaakversterker : natrium glutamaat, knoflook, aroma's, chili. INGREDIENTS : water, crustaceans 24% (lobster heads and concentrate (equivalent lobster 12 %), scampi heads and claws, crab), vegetables (tomato puree, onion, carrot, leek), white wine, modified starch, milk protein and lactose , rapeseed oil, salt, butter , cognac, acidity regulator: citric acid, taste enhancer: sodium glutamate, garlic flavourings, chili pepper	x	
Allégations particulières	Suggestion de présentation / Serveersuggestie / Serving suggestion		
Quantité nette* Hauteur mini 8 mm	Poids net / Netto gewicht / Net weight 2400 g e	x	
Date de péremption DLUO	A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle Ten minste houdbaar tot : zie deksel. Best before : see lid	x	
Mode d'emploi	Mode de préparation / Bereidingswijze / Method of preparation Pour 20 assiettes de 250 ml 1. Verser le contenu de la boîte dans une casserole. Lisser au fouet. 2. Remplir la boîte vide d'eau chaude. Verser progressivement l'eau dans la casserole. 3. Délayer doucement au fouet. Réchauffer à feu doux sans porter à ébullition Voor 20 borden van 250 ml 1. Giet de inhoud van het blik in een koepot. Gladkloppen. 2. Vul het blik met warm water en giet langzaam bij de rest van de inhoud. 3. Zachtjes blijven kloppen tot de smeugheid van de Kreeftensoep opnieuw bekommen wordt. Op een zacht vuurtje opwarmen zonder an de kook te brengen. For 20 plates of 250 ml soup 1. Pour the contents of the tin into a cooking pot. Stir till smoothly mixed. 2. Fill the tin with warm water and pour slowly into the pot with the rest of the contents.. 3. Keep stirring gently till the Lobster Soup has regained its creamy	x	
Conditions particulières de stockage	Avant ouverture : conserver à température ambiante. Après ouverture : transvaser le contenu dans un récipient adapté. La Bisque se conserve 2 jours au réfrigérateur après ouverture.	x	
GENCOD	3036813027016	x	
Code article emballage		x	
code brique			
code wrap			
suggestions d'utilisation			
Logo eco-emballage		x	
Logo Triman		x	

Marque d'identification CE	FR 02-617-001 CE		x	
Logos BIO				
Logo FSC				
Autres mentions				
Tempering evidence message				
Raison sociale et adresse	 1420 route de Carpentras CS 80018 LE PONTET – 84275 VEDENE cedex - FRANCE www.labisquedeschefs.fr		x	
Etiquetage nutritionnel				
Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarde per / average nutritional value per /	100 g de produit concentré 100 g geconcentreerd product 100 g of concentrated product			x
Energie / Energie / Energy	302	kJ		
	72	kcal		
Matières grasses / Vetten / Fat	4	g		
dont Acides gras saturés / verzadigde vetzuren / saturated fat	1.2	g		
Glucides / Koolhydraten / Carbohydrate	6.8	g		
dont Sucres / suikers / sugars	2.3	g		
Fibres alimentaires / Vezels / Dietary fibers	0.5	g		
Protéines / Eiwitten / Protein	2	g		
Sel / Zout / Salt	1.6	g		
Label Flash				
Textes Marketing génériques	Découvrez vous les usages de la Bisque sur www.labisquedeschefs.fr		x	
Textes Marketing Engagements				
Textes Marketing spécifiques recette	La Bisque de Homard Liebig est préparée dans le respect des grandes traditions culinaires. Utilisez-la en aide culinaire pour sublimer tous vos plats. De bisque de homard Liebig van Liebig is bereid met de grooste culinaire zorg. The lobster soup from Liebig is prepared with greatest culinary care.		x	