

# BASSO

T R A I T E U R

## BISQUE DE LANGOUSTINES

19% de langoustines

Sans aucun additif



Recette cuisinée

Multiples utilisations  
possibles

Retrouvez les saveurs de recettes préparées comme à la maison :  
Recettes naturelles **sans additif**, sans huile de palme  
**Cuisinées à la main**

## ❑ Caractéristiques

- Cuisinés à la main avec des ingrédients traditionnels crème, cognac, échalotes
- Sans conservateur, colorant, épaississant ni exhausteur de goût
- Une large palette d'usages en entrée, en apéritif ou comme fond de sauce pour sublimer vos plats
- Ouverture facile
- DLUO : 3 ans à température ambiante

## ❑ Préparation

Versez dans une casserole le contenu de la boîte. Réchauffez sans faire bouillir (ne pas allonger d'eau).

Au moment de servir, vous pouvez ajouter une cuillère de crème épaisse légèrement fouettée.

## ❑ Cuisine naturelle et sans additif

Nos recettes ne contiennent pas d'huile de palme. Nous effectuons une sélection rigoureuse de nos matières premières et utilisons de l'eau filtrée afin de garantir aux consommateurs une sécurité alimentaire maximale.

Basso Traiteur s'engage à proposer des recettes sans additif (sans conservateur, sans colorant, sans épaississant et sans exhausteur de goût) et sans arôme de synthèse.

## ❑ Qualité

Nos produits sont fabriqués sur un site certifié IFS et ayant initié une démarche de développement durable : bilan carbone, tri des déchets, choix des conditionnements les plus écologiques (boîte métal, plastique recyclé...).

## ❑ Nutrition

	Pour 100g
Energie :	112 kcal / 468 kJ
Matières grasses :	4,3 g
Dont acides gras saturés :	2,4 g
Glucides	9,9 g
Dont sucres :	2,7 g
Protéines :	5,2 g
Sel :	1,9 g

## ❑ Ingrédients

Eau filtrée, têtes et pattes de **langoustines** (19%)(**sulfites**), carottes, **crème** fraîche, tomates, échalotes, farine de **blé**, Armagnac, Cognac, sel, amidon modifié de maïs, ail, poivre.

## ❑ Conditionnements

	Gencod	Format	Nbr parts	Poids net (g)	PCB	Poids /Colis	Colis /Couche	Colis /palette	DLUO (jours)
<b>Bisque de langoustines</b>	3 256 477 054 856	4/4	4/5	800	6	5,8	12	120	1095
	3 256 477 054 863	1/2	2/3	400	12	5,7	12	120	1095