

BASSO

TRAITEUR

SOUPE DE POISSONS



**100 % NATURELLE
SANS AUCUN ADDITIF**

28 % POISSONS

RECETTE PRÊTE A L'EMPLOI

**PARFUMÉE AUX PLANTES
AROMATIQUES**

PERSIL, THYM, FENOUIL



Retrouvez les saveurs de recettes préparées comme à la maison:

- Recettes naturelles **sans additif, sans huile de palme**
- Cuisinées **à la main**

❑ Caractéristiques

- 28 % de poissons
- **sans aucun additif**
- Recette prête à l'emploi
- DLUO: 3 ans à température ambiante
- Ouverture facile pour le format 4/4

❑ Préparation

Réchauffez le contenu de la boîte sans faire bouillir. (ne pas allonger d'eau).
Selon votre goût, vous pouvez incorporer un peu de crème fraîche. Servir avec des croûtons frottés à l'ail et du fromage râpé.

❑ 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 pour toutes nos recettes 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 ISO 9001 et IFS, dans une démarche de développement durable: Bilan carbone, tri des déchets, choix des conditionnements les plus écologiques (boite métal, plastique recyclé...)

❑ Nutrition

Pour 100g de soupe prête à l'emploi :

Energie :	54 kcal /225 kJ
Matières grasses :	1,4 g
dont acides gras saturés :	0,3 g
Glucides :	3,2 g
dont sucres	0,9 g
Protéines :	5,8 g
Sel :	0,84 g

❑ Ingrédients

Eau filtrée, **poissons** de l'atlantique (28%) comprenant **congres** et **chinchard**, légumes (oignons, carottes, poireaux), vin blanc, farine de **blé**, double concentré de tomates, sel, Cognac, plantes aromatiques (persil, thym, fenouil),ail, poivre.

❑ Conditionnement

	GENCOD	FORMAT	Nbr Parts	POIDS NET (g)	PCB	Poids/ Colis	Colis/ Couche	Colis/ Palette	DLUO (jours)
Soupe de poissons	3 256 477 054 870	3/1	12	2400 g	6	16,4	5	40	1095 j
	3 256 477 054 887	4/4 OF	4	800 g	6	5,8	12	120	1095 j