

S 51292

Soupe de Poissons Double Concentré Artisanal

MAJ 09/08/2023



Elaboré en France. Une recette méridionale traditionnelle riche en poissons (47%). Double concentré.

Bloc : 1 kg

U.M.C. : 5 Bloc (S)

PLUS PRODUIT

- Recette méridionale traditionnelle très typée
- Prix de revient à la portion très avantageux

MISE EN OEUVRE

 Ajouter son poids égal en eau et réchauffer doucement à la casserole

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

POISSONS 47%, eau, oignons frits (oignons, huile de palme, farine de BLE, sel), double concentré de tomate, épices, herbes aromatiques, sel.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	438 kJ / 104 kcal
Matières grasses	4,73 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	5,85 g
dont sucres	0 g
Protéines	9,6 g
Sel	2,1 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette	Nomenclature	
Pièces / colis	10	Poids net (kg)	1	10	840	21041000
Colis / couche	12	Poids brut (kg)	/	10,372	871	Douanière
Colis / palette	84	Largeur (mm)	/	265	/	Code barre UVC
		Longueur (mm)	/	310	/	Code barre carton
		Hauteur (mm)	/	210	/	Colisage
						10

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.