

Référence doc FT-122025	Version 044	Date de création 12/09/2022	Date de modification 15/12/2025	Page : 1/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------



COMPOSITION

Ingrédients : Eau, **poissons** des lacs et de mer 19%, oignon, concentré de tomate, carotte, **beurre** 2%, graisse de canard, amidon modifié, sel, sirop de glucose, aromates, épices, épaississants : E407 - E410, safran, arôme safran, colorant : E129-E110.

CONSEIL DE PREPARATION

Vous pouvez allonger la soupe avec de l'eau, du lait ou de la crème selon l'intensité du goût recherché.
 Agrémentez de croûtons.
 Pour une sauce américaine, ajoutez de la crème fraîche, du concentré de tomate, du poivre concassé et du Cognac. Faites cuire à petit feu 15 minutes. Idéale pour vos plats en sauce à base de lotte, crabe, langouste, ...

CONSERVATION

A entreposer dans un endroit frais et sec.
 Après ouverture, à conserver entre 0°C et +4°C

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (pour 100g)

Energie	58 kcal	Flore végétative anaérobie	Non détecté
Soit	243 kJ	mésophile / g	Non détecté
Matières Grasses	3.2g	Flore sporulée anaérobie mésophile	Non détecté
Dont acides gras saturés	1.7g	/ g	Non détecté
Glucides	3.8g	Flore sporulée anaérobie	< 0,5
Dont sucres	1g	thermophile /g	Non modifié
Protéines	3.5g	Flore végétative anaérobie	
Sel	1.2g	thermophile	
		Variation de pH	
		Aspect	

AVANTAGES DU PRODUIT

- Recette généreuse en poissons
- Cuisinée au beurre frais mayennais
- Soupe au goût concentré
- Texture onctueuse
- Préparation à réchauffer, base pour sauces
- Conditionnement longue conservation

SOUPE DE POISSON CUISINEE AU BEURRE

Référence doc FT-122025	Version 044	Date de création 12/09/2022	Date de modification 15/12/2025	Page : 2/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------

CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE

Unité de conditionnement	A la pièce	Colis / Couche	16
Poids net unitaire	0.80 kg	Nombre de Couches/Palette	7
Poids brut unitaire	1.18 kg	Nombre de Colis/Palette	112
Dimensions du produit	85x85x165	Type de Palette	
Poids net du colis	4.80 kg	DUN14 Colis	13169670270527
Poids brut du colis	7.05 kg	DUN14 Palette	23169670270524
Dimension du carton	196x288x172	PCB	x 6
		Code VL	6

ARTICLE

Code article	027052	Type Pds	Poids fixe
GENCOD (EAN13)	3169670270520	Type conditionnement	Bocal conserve
GENCOD (EAN7 Poids)		-	
Agrément fabricant	FR 53.147.005 CE		
DLC Technique (en Jours)	1461		
Code douanier	210410009		