

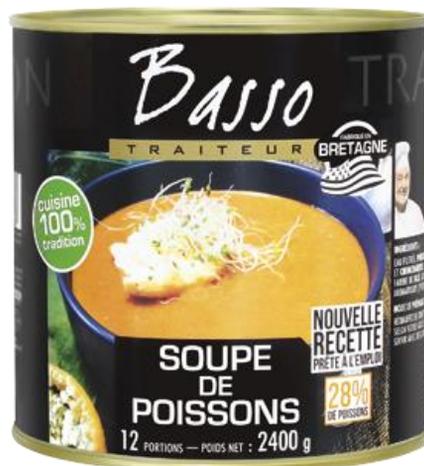
# BASSO

T R A I T E U R

## SOUPE DE POISSON

28% de poisson de l'atlantique

Sans aucun additif



Recette cuisinée

Recette prête à l'emploi

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 vin blanc, cognac, oignons
- Sans conservateur, colorant, épaississant ni exhausteur de goût
- Ouverture facile pour le format 4/4
- 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 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 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 :	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 **chinchards** légumes (oignons, carottes, poireaux), vin blanc, farine de **blé**, double concentré de tomates, sel, Cognac, plantes aromatiques (persil, thym, fenouil), ail, poivre

## ❑ Conditionnements

	Gencod	Format	Nbr parts	Poids net (g)	PCB	Poids /Colis	Colis /Couche	Colis /palette	DLUO (jours)
<b>Soupe de poisson</b>	3 256 477 054 870	3/1	12/13	2400	6	16,4	5	40	1095
	3 256 477 054 887	4/4	4/5	800	6	5,8	12	120	1095