



VELOUTÉ DE HOMARD

INGREDIENTS : Eau, **homard bleu européen** (têtes) 12%, **poissons** frais débarqués dans les ports bretons (**poissons** entiers 7,2% et parures de **poissons** 1,8%), carotte, concentré de tomate, vin blanc, crème fraîche, oignon, poireau, **crabe** vert, pomme de terre, amidon de manioc, sel, beurre, poudre de lait écrémé, cognac, poivre, piment, paprika.
Traces possibles de **mollusques**.
Poissons et homard pêchés en Océan Atlantique Nord-Est.

SPÉCIALITÉ PRÊTÉE À L'EMPLOI

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de produit	
Energie :	199 kJ - 47 kcal
Matières grasses :	1,8 g
dont acides gras saturés :	1,0 g
Glucides :	3,1 g
dont sucres :	1,5 g
Protéines :	4,7 g
Sel :	0,78 g

FR
COUVERCLE BAC DE TRI BOUTEILLE O THI VERRE

POINTE DE PENMARC'H
LE MEILLEUR DE LA PÊCHE DEPUIS 1920

VELOUTÉ DE HOMARD

SUGGESTION D'UTILISATION :
Verser le contenu de la bouteille dans une casserole. Réchauffez à feu doux. À consommer tel que, agrémenté avec du gruyère râpé, notre sauce rouille aux crevettes et nos croûtons aux algues. Ce velouté de homard peut aussi servir de base pour une sauce qui accompagnera à merveille vos poissons.

À consommer de préférence avant fin : voir la date indiquée sur le couvercle.
Après ouverture : à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +4°C et à consommer dans les 24h.

Poids Net :
500 g FR 44.089.001 CE

Pointe de Penmarc'h - 15 bd de la France Libre
F-29100 DOUARNENEZ - Tél. 02.98.11.07.07
www.pointedepenmarch.com

3 660902 793980