Basso
TRAITEUR

SAUCE ARMORICAINE



RICHE EN HOMARD
(12% DE CHAIR DE HOMARD)

UNE RECETTE MIJOTÉE, CUISINÉE AVEC DES INGRÉDIENTS 100% NATURELS



Retrouvez les saveurs de recettes préparées comme à la maison:
- Recettes naturelles **sans additif, sans huile de palme**
- Cuisinées **à la main**

Caractéristiques

- 12 % de chair de Homard
- Une recette mijotée, cuisinée avec des ingrédients 100% naturels.
- Délicieuse pour accompagner un poisson (lotte, lieu noir etc …), du homard, de la langouste, des gambas ou des calamars. Délicieuse également avec un plat de pâtes aux scampis.
- DLUO : 3 ans à température ambiante
- Ouverture facile

Préparation

Tout commence avec les échalotes et la tomate qui fondent délicatement dans nos marmites. Après quelques minutes de mijotage, la préparation est mouillée avec le vin blanc, le fumet de poisson, le cognac et les carottes. L'ensemble prend corps, et les parfums vont être finement relevés par le sel , le poivre et le piment. Le tout est ensuite pommadé par la crème fraiche et la farine, avant de mijoter encore de longues minutes.

Prêt à l'emploi : à réchauffer au bain-marie ou à la casserole.
Au four à micro-ondes : transvasez dans un récipient compatible, couvrez puis réchauffez 8 minutes à 800W.

Vous pouvez ajouter au dernier moment une pointe de piment d'Espelette, afin de relever délicatement votre plat.

Sauce armoricaine ou sauce américaine ?

C'est la même chose et l'historique des 2 termes est la suivante :
On emploie le terme armoricaine mais celui-ci n'est, en fait, qu'une déformation d'américaine sans doute parce que la Bretagne (Armorique) est un des meilleurs producteurs de crustacés.
Mais l'origine du terme "Américaine" vient, comme en témoigne Curnonsky, d'un cuisinier français d'origine sétoise du nom de Pierre Fraysse. Celui-ci de retour d'Amérique où il avait fait un séjour à Chicago comme "chef", fonde en rentrant à Paris le restaurant "Peters". Un soir, peu avant la fermeture, des convives se présentent et insistent pour dîner. Peters se remet donc aux fourneaux mais le temps et les marchandises lui manquent. Il décide donc de cuire des homards dans une sauce composée de tomates, échalote, vin blanc, cognac et afin que le homard cuise plus rapidement il le coupe en morceaux. Le repas est une vraie réussite et lorsqu'on lui demande le nom de sa recette il dira, encore sous l'influence de son voyage outre atlantique, "homard à l'américaine".

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 Sauce Armoricaine :	
Energie :	64 kcal /268 kJ
Matières grasses :	1,9 g
dont acides gras saturés :	1,1 g
Glucides :	6,0 g
dont sucres	1,4 g
Protéines :	3,9 g
Sel :	1,2 g

Ingrédients

Eau filtrée, chair de **homard** (12%), vin blanc, farine de **blé**, **crème** fraîche, échalotes, purée de carottes, **double** concentré de tomates (3%), fumet de **poisson** (1.3%), sel, Cognac, arôme naturel (dont **crustacés**), estragon, poivre, piment.

Conditionnement

	GENCOD	FORMAT	Nbr Parts	POIDS NET (g)	PCB	Poids/ Colis	Colis/ Couche	Colis/ Palette	DLUO
Sauce armoricaine	3 256 477 054 801	4/4	10	800 g	6	5,8	12	120	3 ans

Larzul SAS Henri Lautrédou CS 81 011 Plonéour Lanvern 29129 Pont l'Abbé Tél: 02.98.82.68.68 Fax: 02.98.87.71.27