



Soupe de poisson à base d'esturgeon



Caractéristiques produit

Le goût y est volontairement relevé pour rappeler les saveurs proches des bisques de homard par exemple. Tomates, carottes, céleris, épices, huile d'olive donnent à ce produit toutes les saveurs d'une authentique soupe de poisson.

Avantages produit

La soupe de poisson est issue de l'agriculture biologique. Cette recette unique est élaborée à partir des esturgeons élevés au Domaine, afin de valoriser au maximum l'esturgeon qui nous donne son caviar (40% de chair d'esturgeon).

Très simple de préparation, les clients auront juste besoin de réchauffer la soupe avant de déguster.

Associations culinaires

À consommer en toute simplicité ou en association avec des pâtes comme les ravioles et les tagliatelles.

Notre soupe de poisson est une recette riche en filets d'esturgeon accompagnés de carotte, celeri, poireau... Le tout cuisiné avec des épices et aromates. Associée avec quelques croutons de pains, elle se déguste en toute saison.

Fiche technique

DDM	12 mois
Conservation	Dans un endroit frais et sec. Après ouverture entre 0 / +4°C et consommer rapidement
Format disponible	490g
Ingrédients	Eau, esturgeon* (40 %), concentré de tomates, carotte, céleri*, ail*, sel de Guérande, poireau*, poivron*, huile d'olive*, épices* et plantes aromatiques* *Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Product specifications

The taste is deliberately spicy to recall the flavours of lobster bisque, for example. Tomatoes, carrots, celery, spices and olive oil give this product all the flavours of an authentic fish soup.

Product advantages

This fish soup is organic. Its unique recipe is made from sturgeons raised on the Domain, to make the most of the sturgeons that give us their caviar (40% sturgeon flesh).

Very simple to prepare, customers will just need to heat the soup before tasting.

Culinary associations

Enjoy simply or with pasta dishes such as ravioli and tagliatelle.

Our fish soup is a rich recipe with sturgeon fillets, carrot, celery, leek... All cooked with spices and herbs. Served with a few bread croutons, it can be enjoyed in any season.

Technical Sheet

BBDDate	12 months
Preservation	In a cool and dry place. After opening between 0 / + 4°C and consume quickly
Size	490g
Ingredients	Water, sturgeon* (40%), tomato concentrate*, carrot*, celery*, garlic*, salt, leek*, pepper*, olive oil*, spices* and aromatics* *Ingredients from organic farming