



## LOBSTER BISQUE

### Description

Dehydrated preparation for Lobster Bisque.

### Ingredients

Tomato, wheat flour, modified starch, aromas, lobster extract (10.2%), salt, white wine natural extract, condiments: onion, garlic, thickener: guar seed flour, yeast extract, spices, aromatic plants, lemon juice powder. **No MSG Added.**

### Directions

- 1- Mix powder with cold water and bring to a boil.
- 2- Cook for 10 minutes at low heat. Stir occasionally.
- 3- May be finished with cream. Season to taste.

### Shelf life and storage

- 24 months. Store covered in a dry place.
- Best Before: see the bottom of the can.

### Proportions/Proporciones:

Product/Producto	Water/Agua	Yield/Rendimiento
3.5 oz (100g)	34 floz ( 1 litre)	34 floz ( 1 litre)
One can 31.5oz (900g)	306 floz (9 litres)	306 floz (9 litres)
Una lata (900g)	9 litros (306 floz)	9 litros (306floz)

## CREMA DE LANGOSTA

### Description

Preparacion deshidratada para Crema de Langosta.

### Ingredientes

Tomate, harina de trigo, almidon modificado, aromas, extractos de langosta (10.2 %), sal, extracto de vino blanco, condimentos: cebolla, ajo, espesor: harina de guara, extracto de levadura, especias, plantas aromaticas, jugo de limon en polvo. **No MSG agregado.**

### Modo de Empleo

- 1 - Mezclar el polvo con agua fria.
- 2 - Cocinar por 10 minutos a fuego lento revolviendo de vez en cuando.
- 3 - Se puede terminar con crema. Sazonar al gusto.

### Almacenamiento:

- 24 meses. Conservar tapado en sitio seco.
- Mejor Antes: ver abajo de la lata.

### General characteristics/Caracteristicas Generales

CASE CAPACITY CAPACIDAD de CAJA	SALE UNIT VENTA POR UNIDAD	UNIT CONSUMPTION CONSUMO POR UNIDAD	CAN NT WT PESO NETO	CHEFWISE CODE/CODIGO
6 CANS 6 LATAS	CASE CAJA	CAN LATA	1.98 lb/ 31.5oz 900g	<b>4708</b>

### Logistic Data

	DIMENSIONS (L.W.H.)	DIMENSIONES CM (C.L.A.)	QUANTITY ( CANS )	CANTIDAD LATAS
CASE / CAJA	15 x 10 x 8	37 x 25 x 21	6	6
PALLET / PALLETA	48 x 40 x 76	1.22 x 1.01 x 1.93	648	648