

Lacroix Suppe & Sauce

Sie lieben kleine Köstlichkeiten und Kochen ist Ihre Leidenschaft? Dann sind Sie bei Lacroix richtig! Als kulinarische Qualitätsmarke ist Lacroix immer auf der Suche seine Leidenschaft für das Kochen mit Ihnen, dem Hobbykoch, dem Profikoch und dem Gourmet zu teilen.

LACROIX-FONDS - eine unentbehrliche Basis für feine Suppen und Saucen. LACROIX-Fonds spart Zeit in der kreativen Küche, lässt Zeit für Genuss und Gäste.

LACROIX SUPPEN dürfen zu keinem Menü fehlen. Diese qualitativ hochstehenden, klassischen Suppen von LACROIX werden von Köchen hergestellt. Sie verwenden in schonenden Verfahren die typischen Rezepturen der klassischen Küche und erlesene Zutaten. Damit unsere Suppen so schmecken, wie Sie es erwarten, eben wie selbstgemacht!

Eugen Lacroix (1886–1964) war ein Badener Gastronom, der Anfang der 20er Jahre nach Frankfurt am Main zog. Seine Neugier nach kulinarischen Genüssen liess ihn auf die Idee kommen, besondere Spezialitäten, die in der Küche mit viel Aufwand verbunden waren, bereits fix und fertig vorzukochen, so dass es Profis wie Hobbyköche leichter hätten, ihre Gäste zu begeistern. 1921 gründete er dazu einen kleinen Betrieb, der anfangs getrüffelte Gänseleberpasteten herstellte. Andere Köstlichkeiten folgten und schon vier Jahre später war seine Idee zu einem internationalen Delikatessen-Unternehmen mit 350 Mitarbeitern angewachsen. Ein Idealbild kulinarischen Schaffens, das Lacroix bis heute anleitet und als führende Marke im Feinkostsegment fest etabliert hat.




Cream of lobster soup

Article: 18870

400ml

Sheet steel can

Carton: 6 pieces

Ethnicity: No subdivision

Product group: soups

Commodity group: CANNED SOUPS

Product origin: Germany

Country origin: Various countries

Ingredients / nutrition facts

<https://www.gerig.ch/tb/4009062449389/>

GTIN CU: 4009062449389



GTIN TU: 4009062960044

