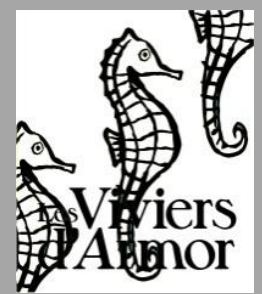


FICHE TECHNIQUE

Bigorneaux

Littorina littorea



Nom, Name : Bigorneaux, Winckles, Strandschnecken, Chiocciola di Mare, Bigaro

Description: produits vivants, live products

Propriétés générales à réception, characteristics :

Les produits doivent être vivants au moment de l'achat

These animals must be alive when sold

Origine, Origin : Atlantique Nord-Est, Manche et mers celtiques, Ouest Ecosse, Mer du Nord

Northeast Atlantic, Channel and Celtic seas, West Stoland, North sea

Mode de production, production : pêche à pied, hand fishing

Conditionnement, Packing : Caisses bois 3 Kg / 5 Kg / 6 Kg

Barquettes sous atmosphère protectrice 0.6 et 1 Kg (G). Trays of 0.6 and 1 kg (L)

D.L.C, Best Before : 2 semaines, 2 weeks

Conservation, storage : Les produits vivants doivent être conservés entre 4°C et 8°C

Live products must be stored between 4°C and 8°C

Composition nutritionnelle (/100g), nutritional composition : valeur énergétique 456kj-108kcal ; Protéines 15.4g, Lipides 1.2g (dont acides gras saturés 0.2g, monoinsaturés 0.2g, polyinsaturés 0.4g) ; Glucides 8.81g ; Sodium 1000mg, Magnésium 300mg, Phosphore 240mg, Potassium 300mg, Calcium 130mg, Fer 13mg.

Saison, Harvesting period: Toute l'année, all year long

Pièces au Kg, Pieces per Kg

Jumbo	20+mm	-150 pièces
Gros, Large	15 – 20 mm	150 – 250 pièces
Moyens, Medium	10 – 15 mm	250 – 350 pièces

Critères microbiologiques, microbiological criteria : absence de salmonelles dans 25g et E.coli < 230 dans 100g

Allergènes, allergen : mollusques, molluscs, weichtiere

Conditions de livraison, delivery : transport frigorifique

Conseils de préparation :

Laver les bigorneaux à grande eau ; les mettre dans une casserole avec thym et laurier ; saler abondamment et couvrir d'eau froide ; laisser bouillir 15 à 20 mn ; égoutter. Refroidir et servir avec pain et beurre.

Wash the winkles; put them in a pan with thyme and bay leaves. Salt profusely and cover with cold water; let it boil during 15 to 20 min; strain and cool it down. To be served with bread and butter.