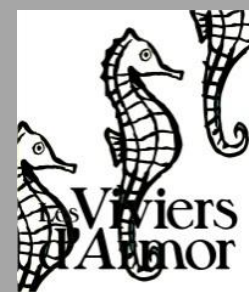


FICHE TECHNIQUE

Bulots

Buccinum undatum



Nom, Name : Whelks, Wellhornschncken ,Buccina, Bocina

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 (FAO 27-VII)
Northeast Atlantic, Channel and Celtic seas (FAO 27-VII)

Mode de production, production : pêche (casier), fishing (pots)

Conditionnement, Packing : Sacs 3 Kg / 6 Kg

D.L.C, Best Before : 3 – 4 jours, 3 – 4 days

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 : énergie 557kJ/131kcal, protéines 23.8g, glucides 7.52g, lipides 0.64g, sucres 0, amidon 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0, AG saturés 0.031g, AG monoinsaturés 0.028g, AG polyinsaturés 0.023g, sel 0.52g (données Anses).

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

Pièces au Kg, Pieces per Kg : 40 – 60

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 :

Faire chauffer l'eau à ébullition. Ajouter du sel et du poivre, des herbes aromatiques. Mettre les bulots dans la casserole et attendre l'ébullition puis laisser cuire 10 mn à feu doux. Laisser refroidir et servir nature avec une mayonnaise.

Put salt, pepper and aromatic herbs in a saucepan with boiling water. Plunge the whelks in the pan and wait until the water boils again. Then let it cook 10 minutes over a soft fire. Let it cool down and serve it natural with some mayonnaise.