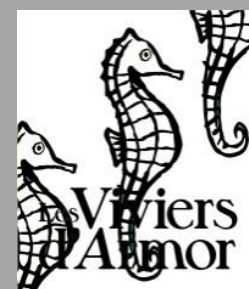


FICHE TECHNIQUE

Clams

Mercenaria mercenaria



Nom, Name : Clams, Sandklaffmuscheln, Almeja

Description: produits vivants, live products

Propriétés générales à réception, characteristics :

Les coquillages doivent être vivants au moment de l'achat
These animals must be alive when sold

Origine, Origin :

Atlantique Nord-Est, Manche et mers celtiques, Mer du Nord (FAO 27-IV, VII)
Northeast Atlantic, Cahnnel and Celtic seas, North seas (FAO 27-IV, VII)

Mode de production, production : pêche (dragues et pêche à pied), *fishing (dredges and hand fishing)*

Conditionnement, Packing : Caisses bois 3 Kg / 6 Kg

Barquettes sous atmosphère protectrice 0.6 et 1 Kg (taille M) / Trays of 0.6 and 1 kg (size M)

D.L.C, Best Before : 7 jours, 7 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 280kJ/66kcal, protéines 10.7g, glucides 3.91g, lipides 0.83g, sucres 0, amidon, 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0, AG saturés 0.19g, AG monoinsaturés 0.12g, AG polyinsaturés 0.19g, sel 1.5g.

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

Pièces au Kg, Pieces per Kg : *Super petits (Extra small) 8-10, petits (small) 6-8, moyens (medium) 4-6, gros (large) 3-4*

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 :

Les clams se mangent crus sur un plateau de fruits de mer. Ils peuvent être servis chauds avec un beurre d'escargot. Ouvrir les clams et bien égoutter l'eau ; Farcir avec un beurre d'escargot : Mixer au robot : 75g de beurre, 2 ou 3 gousses d'ail, 4 cuillères de persil, sel et poivre. Passer sous le grill du four quelques instants, celui-ci étant préalablement chauffé à 200°C.

You can eat the clams raw with some bread and butter or stuffed as follows: Open the shells and strain them thoroughly. Remove the empty half of each shell. Stuff the other half with garlic butter. Ingredients: 75g of butter, 2 to 3 garlic cloves, 4 tablespoons of parsley, salt & pepper. Put the stuffed shells under the grill (preheated at 200°C) for a few minutes.