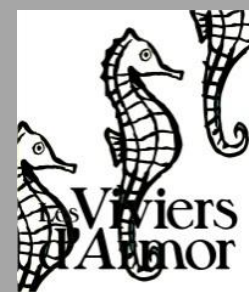


FICHE TECHNIQUE

Salicorne

Salicornia europaea



Nom, Name : *Salicorne, Passe-Pierre, Criste Marine*

Description: produit frais, La salicorne sauvage est une plante qui pousse naturellement dans les terrains salés au bord du littoral atlantique, de la Manche et de la Méditerranée. Elle est haute de 15 à 25cm et se divise en plusieurs petites branches. L'utilisation de la salicorne en cuisine est souvent comparable à celle des haricots verts.

Passe-pierre is a plant that grows naturally in salted area, especially in the Atlantic, channel and Mediterranean coast. Passe-Pierre is between 15 and 25 cm long and is divided into in several little sticks. Passe Pierre is generally cooked like green beans.

Passe-Pierre ist eine Pflanze, die natürlich auf salzigen Boden wächst: auf der Atlantischen, Manche und Mittelmeer Küstensteifen.

Origine, Origin : Baie de Somme, Bay of the Somme, Bucht vom Somme

Mode de production, production : récolte à la main

Conditionnement, Packing : 3kg

D.L.C, Best Before : 7 jours, 7 days, 7 Tage

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

Composition nutritionnelle, nutritional composition : valeur calorique 39kj-9.24kcal ; protéines 0.67g ; glucides 1.1g ; lipides 0.24g (dont acides gras saturés 0.03g, monoinsaturés 0.01g, polyinsaturés 0.08g), sodium 1024mg ; magnésium 75mg ; phosphore 20mg ; potassium 119mg ; calcium 34mg ; manganèse 0.7mg ; fer 4.9mg.

Saison, Harvesting period: Juin à Septembre, June to September, Juni bis September

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

Conditions de livraison, delivery : transport frigorifique

Conseils de préparation :

Laver la salicorne à grande eau, cuire à la vapeur et la servir telle quelle ou la faire revenir à la poêle avec oignon, échalote et beurre.

Wash the passe-pierre, put it in a steam cook and serve it just as it is or you can also cook it quickly on a pan with some onions, shallots and butter.

Mit viel Wasser waschen. Entweder Dampfgegart mit Fisch servieren oder mit Knoblauch und Zwiebeln in Butter braten und mit Fleisch servieren.