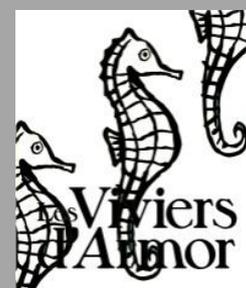


## FICHE TECHNIQUE

### VERNIS

*Callista Chione.*



**Nom, Name :** VERNIS, Smooth clams, Braune Venusmuscheln, Almejón de sangre, Fasolari.

**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 :** Bretagne Sud, Atlantique Nord-Est, Golfe de Gascogne

**Mode de production, production :** pêche (dragues), fishing (dredges)

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

**D.L.C, Best Before :** 5 jours, 5 days

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

**Composition nutritionnelle, nutritional composition :** Pas de données disponibles, not available.

**Saison, Harvesting period:** de Septembre à Mai, From September to May

**Pièces au Kg, Pieces per Kg :** environ 8- 10 pièces/kg

**Taille, Size / piece :** 8 cm

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

**Conditions de livraison, delivery :** transport frigorifique

#### **Conseils de préparation :**

Faire revenir dans la poêle 3 échalotes pendant 3 à 4 minutes. Ajouter les vernis décortiqués (environ 16 pièces) avec un hachis d'ail (2 gousses) et laisser cuire 2 minutes. Verser la crème fraîche (4 cuillères à soupe), mélanger et laisser mijoter 1 à 2 minutes à feu doux avant d'y ajouter du persil. Verser la préparation dans un plat ou dans les coquilles nettoyées et sèches, saupoudrer de chapelure et passer au grill pendant 2 minutes.

Fry in skillet 3 shallots for 3 to 4 minutes. Add the peeled smooth clams (about 16 pieces) with chopped garlic (2 cloves) and cook 2 minutes. Pour the sour cream (4 tablespoons), and simmer 1 to 2 minutes over low heat before adding the parsley. Pour the mixture into a dish or in the shells cleaned and dry, sprinkle with breadcrumbs and place on grill for 2 minutes.