

FICHE TECHNIQUE

Amande

Glycymeris glycymeris



Nom, Name : Amandes, Dog Cockle, Samtmuschel, Arca Di Noe, Pie D'Asino, Pepitona

Description: mollusque bivalve vivant, live bivalve mollusc

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

Mode de production, production : pêche (drague), fishing (dredges)

Conditionnement, Packing : Caisses bois 3 Kg / 6 Kg
Barquettes sous atmosphère protectrice 0.6 et 1 Kg (Trays of 0.6 and 1 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: Toute l'année, all year long

Pièces au Kg, Pieces per Kg : 20-35

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 amandes se mangent crues sur un plateau de fruits de mer, avec du pain et du beurre, ou farcies: Laver, faire ouvrir à feu vif ; Enlever la demie coquille vide ; Farcir l'autre 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 dog cockles raw with some bread and butter or stuffed as follow: Open the shells and strain thoroughly. Discard 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 a grill (preheated at 200 ° C) for a few minutes.