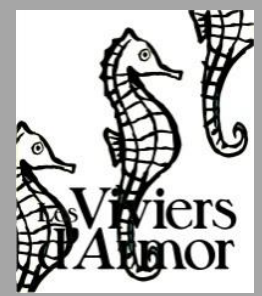


FICHE TECHNIQUE

Araignée

Maja squinado



Nom, Name : Spider crab, Meerespinne, Teufelskrabbe, Granceola, Centolla

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 (filets maillants), *fishing (nets)*

Conditionnement, Packing : Caisses 3 Kg / 6 Kg

D.L.C, Best Before : 4 jours, 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 550kJ/131kcal, protéines 23.1g, glucides 0, lipides 4.23g, sucre 0, amidon 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0, AG saturés 0.59g, AG monoinsaturés 1.23g, AG polyinsaturés 1.91g, sel 0.54g. (Anses, crabe cru)

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

Taille, size: 400-600 gr / 600-800 gr / 800-1000gr / 1 + Kg. Taille minimum 12 cm, minimal size 12 cm

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

Allergènes, allergen : crustacés, crustaceans, Krebstiere

Conditions de livraison, delivery : transport frigorifique

Conseils de préparation :

Plonger les araignées dans l'eau froide. Pour 1 kg d'araignées, ajouter 2 poignées de sel de Guérande. Allumer le feu au maximum. Après ébullition, laisser cuire à feu doux pendant 15 mn.

Plunge the crab in cold water. For a 1 kg crab, add 2 handles of Guérande salt. Light the fire to the maximum. When the water boils again, put the fire down and let it cook during 15 minutes.