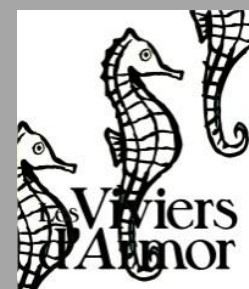


FICHE TECHNIQUE

Coques

Cerastoderma edule



Nom, Name : Cockle, Herzmuschel, Cuore, Edule, Berberecho

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 ou Mer du Nord / France
Northeast Atlantic, Channel and Celtic seas or North sea / France

Mode de production, production : pêche à pied, *hand fishing* / élevage, *farmed*

Conditionnement, Packing : Sacs de 3 Kg / 5 Kg / 10 kg

D.L.C, Best Before : 3-4 jours, 3-4 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, nutritional composition : valeur énergétique 79.1 kcal, 331 kJ, protéines 13.5 g, glucides 4.7g, lipides: 0.7g.

Saison, Harvesting period: Toute l'année, période plus difficile en été, all year long, difficult supply in summer.

Pièces au Kg, Pieces per Kg

Très grosses, XL	50-60 pièces
Grosses, Large	80-100 pièces
Moyennes, Medium	110-120 pièces

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 :

Coques marinières : Mettre dans une casserole du beurre, de l'échalote, du persil en petits morceaux, y ajouter un verre de vin blanc. Verser les coques, les faire ouvrir à feu vif en mélangeant. Servir bien chaud.

Cockles in white wine sauce: Put in a saucepan: butter, shallots, chopped parsley and a glass of white wine. Add the cockles and place the saucepan over a moderate fire, with a spoon, mix it all slowly, until the cockles are open. Serve piping hot.