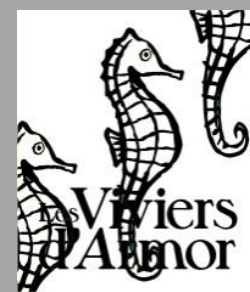


FICHE TECHNIQUE

Etrille

Portunus puber



Nom, Name : Velvet swimming crab, Schwimmkrabbe, Cranchio di Rena

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, Ouest Ecosse

Mode de production, production : pêche (casiers), fishing (pots)

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

Composition nutritionnelle, nutritional composition : Protéines : 20.1g, Lipides 5.2g, Sodium 370mg, Magnésium 48mg, Phosphore 350mg, Potassium 270mg, Calcium 30mg, Fer 1.5mg.

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

Taille minimale, minimum size : 5 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 étrilles dans l'eau froide. Pour 1 kg d'étrilles, 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 1 kg, 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

Krebse in kaltes Wasser tauchen. Pro kg eine Hand voll Meersalz hinzufügen. Aufkochen und 15 Minuten auf kleiner Flamme garen.