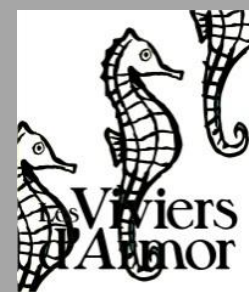


FICHE TECHNIQUE

Homard

Homarus gammarus



Nom, Name : European Lobster – Astice - Hummer –Bogavante

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 (casiers), *fishing (pots)*

Conditionnement, Packing : Caisses bois 3 Kg / 6 Kg / 10 Kg

D.L.C, Best Before : 4-5 jours, 4-5 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 354kJ/83.6kcal, protéines 17.5g, glucides 0.63g, lipides 1.21g, sucres 0, amidon 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0, AG saturés 0.16g, AG monoinsaturés 0.27g, AG polyinsaturés 0.39g, sel 0.9g.

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

Taille, Size: 400 – 600 gr / 600 – 800 gr / 800 – 1000 gr / 1 + Kg

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 :

Homard au naturel : Remplir une casserole d'eau avec du sel, du poivre, des herbes aromatiques, 1/2 verre de vin blanc. Faire bouillir l'eau. Mettre le homard vivant dans l'eau chaude. Laisser cuire à feu doux pendant 10 à 15 mn selon la taille, laisser refroidir. Servir en salade avec une mayonnaise.

Fill a pan with water, salt, pepper, aromatic herbs and half a glass of white wine. Wait until the water boil. Put the lobster in the hot water. Then, let it cook over a soft fire during 10 to 15 minutes according to the size. When cooked, let the lobster cool down. Serve it with mayonnaise and some green salad.

Einen großen Topf mit Salzwasser füllen, Pfeffer, Kräuter und ein halbes Glas Weißwein hinzufügen. Das Wasser zum Kochen bringen. Den Hummer lebend hinein geben. Je nach Größe 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Den Hummer abkühlen lassen und mit Mayonnaise servieren.