

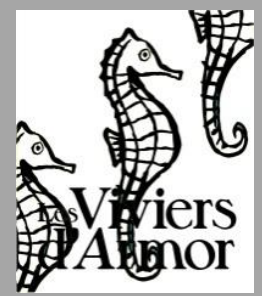


FICHE TECHNIQUE

Moule de bouchot

Spécialité traditionnelle garantie

Mytilus edulis



Nom, Name : Bouchot mussels

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 : France

Mode de production, production : élevage sur bouchots

Conditionnement, Packing :

En sacs, in bags: 15kg – 10kg – 5 kg – 3 kg.

En barquettes, in trays: 600 gr- 1 kg – 1.4kg – 2 kg.

Traditionnelles ou PAC, traditionnal or ready-to-cook



D.L.C, Best Before : En sacs, in bags, in Tasche : 5-6 jours, 5-6 days, 5-6 Tage
En barquettes, in trays, in Schalen : 10 jours, 10 days, 10 Tage

Conservation, storage : les produits vivants doivent être conservés entre 4°C et 8°C

Composition nutritionnelle (/100g), nutritional composition : énergie 299kJ/71kcal, protéines 11.9g, glucides 1.71g, lipides 1.84g, sucres 0, amidon 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0, AG saturés 0.44g, AG monoinsaturés 0.5g, AG polyinsaturés 0.54g, sel 1.09g.

Saison, Harvesting period: De Juillet à Janvier, from July to January, von July bis Januar.

Pièces au Kg, Pieces per Kg : 100-130

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 :

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

Mussels with white wine sauce: Put into a saucepan: butter, chopped shallots, parsley & a glass of white wine. Add the mussels and place the saucepan over a moderate heat, mix them with a spoon slowly, until the mussels open.