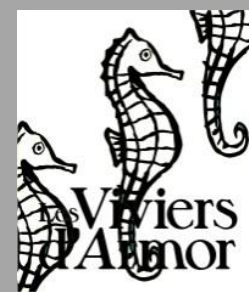


**FICHE TECHNIQUE**  
**Moules d'Espagne**  
*Mytilus galloprovincialis*



**Nom, Name :** Spanish mussels, Spanische Miesmuscheln, Mejillon.

**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 :** Galice, Espagne – Galicia, Spain

**Mode de production, production :** élevage

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

Barquettes sous atmosphère protectrice (trays) 0.6, 1 Kg, 1.4 Kg, 2 Kg

**D.L.C, Best Before :** 6 jours, 6 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 :** Energie 290kJ/68.7kcal, protéines 10.7g, glucides 2.77g, lipides 1.67g, sucres 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0.

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

**Pièces au Kg, Pieces per Kg :**

Très grosses - XL	27-30
Grosses - Large	32-35
Moyennes - Medium	36-42

**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 à la diable : Hachez ensemble finement l'oignon et l'ail. Faites les revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajoutez alors la sauce tomate, le persil haché et le demi piment. Salez et poivrez. Portez l'ensemble à ébullition et ajoutez le vin blanc et le safran. Laissez réduire. Disposez les moules dans une cocotte avec un verre d'eau et laissez-les s'ouvrir à couvert et à feu vif en une dizaine de minutes. Otez-les du feu, égouttez-les et débarrassez-les de la coquille supérieure. Versez la sauce sur les moules et servir.

Devil sauce Mussels: Chop finely one onion and some garlic. Put them in a pan with a little bit of olive oil. Add some tomato sauce, chop parsley, pepper, salt and half a chilly pepper. Wait the sauce starts to boil and then add the saffron. Put the mussels in another pan with half a glass of water, cover the pan and wait until the mussels open. Remove the mussels from the fire, take off the empty shell and serve them with the sauce on top.

Vorbereitung : Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken und in Olivenöl anbraten. Tomatensauce, gehackte Petersilie und halbe Peperoni hinzugeben. Salzen und pfeffern. Das ganze zum kochen bringen und dann Wein und Safran hinzufügen. Die Muscheln mit einem Glas Wasser in einen Topf geben. Mit geschlossenem Deckel und auf großer Flamme zehn Minuten garen. Vom Feuer nehmen und abtropfen lassen. Die obere Schalenseite abnehmen und den Rest mit der vorbereiteten Sauce begießen.