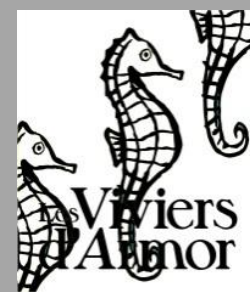


FICHE TECHNIQUE

Ormeaux

Haliotis tuberculata



Nom, Name : Abalone, Oreja de mar, Orrechia marina

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 en plongée, *fishing (diving)*

Conditionnement, Packing : Caisses 3 Kg / 5 Kg

D.L.C, Best Before : 4 jours, 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 (/100g), nutritional composition : énergie 421kJ/99.3kcal, protéines 17.1g, glucides 6.01g, lipides 0.76g, sucres 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0, AG saturés 0.15g, AG monoinsaturés 0.11g, AG polyinsaturés 0.1g, sel 0.75g.

Saison, Harvesting period: De Septembre à Juin, *from September to June*

Pièces au Kg, Pieces per Kg : 6-8

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 :

Ormeaux à la poêle : à l'aide d'un couteau enlever l'ormeau de sa coquille, retirer la partie noirâtre. Envelopper l'ormeau dans un linge humide et le frapper pendant 10 minutes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Couper l'ormeau en fines lamelles. Emincer l'échalote, l'ail et le persil. Mélanger le tout dans un saladier et laissez reposer 24 heures dans le frigo. Mettre du beurre dans une poêle, ajouter le contenu du saladier, et remuer doucement. Laissez cuire à feu moyen pendant 10 min.

Abalone with shallots: With a knife separate the meat from the shell, and then take off the black part of the abalone. Put the meat in a kitchen linen and with rolling pin beat the abalone during 10 mn. Slice the abalone. Chop the shallot, the garlic and the parsley. Put everything in a salad bowl with the sliced abalone. Leave it 24 hours in the fridge. Put some butter in a pan, add the salad bowl ingredients, and mix them softly in the pan. Let it cook during 10 mn.

Mit Hilfe eines Messers wird die Abalone von ihrer Schale getrennt und der schwärzliche Teil entfernt. Die Abalone in ein feuchtes Tuch wickeln und 10 Minuten mit einer Teigrolle leicht schlagen. Schneiden Sie die Abalone in feine Scheiben. Schalotten, Knoblauch und Petersilie kleinhacken und mit den Abalonescheiben mischen. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend das Ganze 10 Minuten in Butter auf mittlerer Hitze braten.