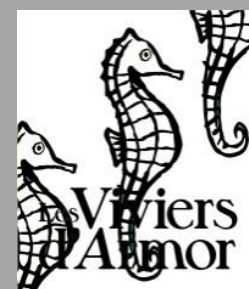


FICHE TECHNIQUE

Oursin de Galice

Paracentrotus Lividus



Nom, Name : Oursin de Galice, Galician Sea Urchins, Seeigel aus Galicien, Ricci di mare

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 purchased*

Origine, Origin : Atlantique Nord-Est, Golfe de Gascogne

Mode de production, production : fishing (diving)

Conditionnement, Packing : Caisses bois 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 : Pas de données disponibles, not available.

Saison, Harvesting period: Octobre à Avril, October to April

Pièces au Kg, Pieces per Kg : environ 10-12 pièces/kg

Critères microbiologiques, microbiological criteria : absence de salmonelles dans 25g et E.coli < 230 dans 100g

Conditions de livraison, delivery : transport frigorifique

Conseils de préparation :

Oursins à la coque : Plonger les oursins dans l'eau bouillante 2mn maximum. Les ouvrir avec des ciseaux puis les déguster comme un œuf à la coque : avec des mouillettes de pain beurré.

Hot sea urchin: deep the sea urchin in boiling water during 2mn maximum. Open it with scissors and taste it like a boiled egg: with butted bread dips.

Gekochte Seeigel : Geben Sie die Seeigel für max. 2min in kochendes Wasser. Die Seeigel werden mit Hilfe einer Schere geöffnet. Verkosten Sie die Seeigel, wie in Frankreich die weich gekochten Eier: Gebutterte Brotstreifen in den Seeigel tunken und genießen.