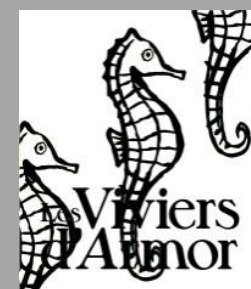


FICHE TECHNIQUE

Palourde

Ruditapes phillipinarum



Nom, Name : Palourde, carpet shell, Teppichmuschel, almeja

Description: produits vivants, live products

Propriétés générales à réception, characteristics : les produits doivent être vivants au moment de l'achat, *these shellfishes must be alive when purchased*

Origine, Origin : Atlantique Nord Est, Manche et mers celtiques / France
Northeast Atlantic, Channel and Celtic seas / France

Mode de production, production : pêche à pied (*hand fishing*) / élevage (farmed)

Conditionnement, Packing : Caisses bois 3 Kg / 6 Kg

D.L.C, Best Before : 5 jours, 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 280kJ/66kcal, protéines 10.7g, glucides 3.91g, lipides 0.83g, sucres 0, amidon, 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0, AG saturés 0.19g, AG monoinsaturés 0.12g, AG polyinsaturés 0.19g, sel 1.5g.

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

Pièces au Kg, Pieces per Kg :

Très grosses – Extra large	<30 pièces/kg
Grosses - Large	30-50 pièces/kg
Moyennes - Medium	50-70 pièces/kg

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 :

Palourdes farcies : Laver, faire ouvrir à feu vif, enlever la demi-coquille vide, farcir l'autre avec un beurre d'escargot. Passer sous le grill du four quelques instants, celui-ci étant préalablement chauffé à 200°C

Stuffed carpet shell: After washing put them in a pan on a high heat until shells open. Remove the empty half of each shell. Stuff the other half with garlic butter. Put the stuffed shells under a grill (preheated at 200°C) for a few minutes.