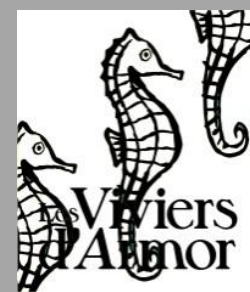


## FICHE TECHNIQUE

### Pouce-pied

*Pollicipes pollicipes*



**Nom, Name :** Pouce-pied

**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  
Golfe de Gascogne

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

**Conditionnement, Packing :** Caisses 3 Kg

**D.L.C, Best Before :** 10 jours, 10 days

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

**Composition nutritionnelle, nutritional composition :** Protéines: 16g, Glucides 1g, Lipides 0.5g, calories pour 100g 73kcal.

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

**Taille, Size / piece :** 8-10 cm

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

**Allergènes, allergen :** crustacés

**Conditions de livraison, delivery :** transport frigorifique

**Conseils de préparation :**

Poché au court-bouillon, le pouce-pied est servi tiède avec une mayonnaise ou une vinaigrette comme la plupart des crustacés. Il peut aussi s'associer à des coquillages ou se déguster en salade.