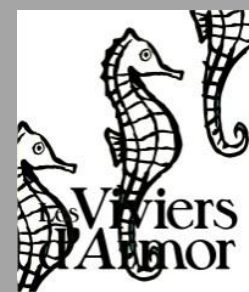


FICHE TECHNIQUE

Praire blanche

Venus verrucosa



Nom, Name : Praire, Hard clam, Venusmuschel, Vongola Dura, Escupina

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, Golfe de Gascogne (FAO 27-VII, VIII)
Northeast Atlantic, Channel and Celtic seas, Bay of Biscay (FAO 27-VII, VIII)

Mode de production, production : pêche (dragues), *fishing (dredges)*

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: Septembre à Mai – *From September to May*

Pièces au Kg, Pieces per Kg : 20-30

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 :

Praires farcies : Ouvrir les praires et bien égoutter l'eau ; Farcir avec un beurre d'escargot : Mixer au robot : 75g de beurre, 2 ou 3 gousses d'ail, 4 cuillères de persil, sel et poivre. Passer sous le grill du four quelques instants, celui-ci étant préalablement chauffé à 200°C.

Stuffed hard clams: Open the shells and thoroughly drain them. Remove the empty half of each shell. Stuff the other half with garlic butter. Ingredients: 75g of butter, 2 to 3 cloves of garlic, 4 tablespoons of parsley, salt & pepper. Put the stuffed shells under the grill (preheated at 200 ° C) for a few minutes.