

# FICHE TECHNIQUE

## Tourteaux *Cancer pagurus*



**Nom, Name :** Edible crab, Taschenkrebs, Granciporro, Buey

**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, Ouest Ecosse (FAO 27-VII, VI)  
*Northeast Atlantic, Channel and Celtic seas or West Scotland (FAO 27-VII, VI)*

**Mode de production, production :** pêche (casiers), *fishing (pots)*

**Conditionnement, Packing :** Caisses 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  
*Live products must be stored between 4°C and 8°C*

**Composition nutritionnelle, nutritional composition :** Protéines : 20.1g, Lipides 5.2g, Sodium 370mg, Magnésium 48mg, Phosphore 350mg, Potassium 270mg, Calcium 30mg, Fer 1.5mg.

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

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

**Allergènes, allergen :** crustacés, crustaceans, Krebstiere

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

### **Conseils de préparation :**

Plonger les crabes dans l'eau froide. Pour 1 kg de crabes, ajouter 2 poignées de sel de Guérande. Allumer le feu au maximum. Après ébullition, laisser cuire à feu doux pendant 15 mn.

Plunge the crab in cold water. For 1 kg, add 2 handles of Guérande salt. Light the fire to the maximum. When the water boils again, put the fire down and let it cook during 15 minutes

Krebse in kaltes Wasser tauchen. Pro kg eine Hand voll Meersalz hinzufügen. Aufkochen und 15 Minuten auf kleiner Flamme garen.