

Fiche Produit : Bigorneau
Littorina littorea



Nom, Name, Nombre : Winckle, Strandschnecke, Chiocciola di Mare, Bigaro

Origine, Origin, Origen : Irlande, Ecosse, Royaume-Uni
Irland, Scotland, United Kingdom

Pièces au Kg, Pieces per Kg,:

Jumbo	20+ mm	- 150 pièces
Grosses - Large	15 - 20 mm	150 – 250 pièces
Moyennes - Medium	10 – 15 mm	250 – 350 pièces

Conditionnement, Packing : 3 Kg / 5 kg / 6 Kg

D.L.C, Best Before : 2 semaines, 2 weeks, 2 semanas, 2 wochen

Pêche, Harvesting : Toute l'année
Year long, todo el ano, während des ganzen Jahr

Composition* : Protéines : 26.1g, Lipides 1.2g, Sodium 1000mg, Magnésium 300m,g,
Phosphore 240mg, Potassium 300mg, Calcium 130mg, Fer 13mg.

Recettes

Laver les bigorneaux à grande eau ; les mettre dans une casserole avec thym et laurier ; saler abondamment et couvrir d'eau froide ; laisser bouillir 15 à 20 mn ; égoutter. Refroidir et servir avec pain et beurre.

Wash the winkles; put them in a pan with thyme and bay leaves. Salt profusely and cover with cold water; let it boil during 15 to 20 min; strain and cool it down. To be served with bread and butter.

Die Muscheln mit viel Wasser ; In einen Topf mit Thymian und Lorbeerblättern geben ; Salzen und mit kaltem Wasser bedecken ; 15 bis 20 Minuten kochen lassen ; Abtropfen und abkühlen ; Mit Brot und Butter servieren.

. source : répertoire générale des aliments. Table composition REGAL (1995) – Jean Claude Favier, Jaayne Irland-Ripert, Carole Toque, Max Feinberg*