

Fiche Produit : Clams

Mercenaria mercenaria



Nom, Name, Nombre : Clams, Sandklaffmuscheln, Almeja

Origine, Origin, Origen : Royaume-Uni
United Kingdom

Pièces au Kg, Pieces per Kg :

Gros - Large	3 - 4 pièces
Moyens - Medium	4 - 6 pièces
Petits - Small	6 - 8 pièces
Super petits - Extra Small	8 - 10 pièces

Conditionnement, Packing : 3 Kg / 6 Kg

D.L.C, Best Before : 7 jours, 7 days, 7 dias, 7 tage

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

Composition* : Protéines : 15.4g, Glucides 1.5g, Lipides 1g, Sodium 56mg, Magnésium 9mg, Phosphore 169mg, Potassium 314mg, Calcium 46mg, Fer 14mg.

Recettes

Les clams se mangent crus sur un plateau de fruits de mer. Ils peuvent être servis chauds avec un beurre d'escargot. Ouvrir les clams 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.

You can eat the clams raw with some bread and butter or stuffed as follows: Open the shells and strain them thoroughly. Remove the empty half of each shell. Stuff the other half with garlic butter. Ingredients: 75g of butter, 2 to 3 garlic cloves, 4 tablespoons of parsley, salt & pepper. Put the stuffed shells under the grill (preheated at 200 ° C) for a few minutes.

Sie werden roh mit gebuttertem Brot konsumiert. Oder gefüllt : Di Muscheln öffnen und gut abtropfen lassen ; Mit Kräuterbutter füllen ; Dafür folgendes in einer Küchenmaschine mixen : 75g Butter, 2 od. 3 Knoblauchzehen, 4 Löffel Petersilie, Salz und Pfeffer. Einige Minuten in den vorgeheizten (200 ° C) Backofen schieben.

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