

Fiche Produit : Moule de Bouchot – Moule de Parc  
*Mytilus Edulis*



**Nom, Name, Nombre :** Bouchot Mussels – Bouchot  
Muscheln - Parc Mussels – Parc  
MuschelnJacoBsmuschel, Vieira

**Origine, Origin, Origen :** Bouchot : Baie Mont St Michel  
ou îles Chausey,  
*St Michel bay or chausey islands,*  
Parc : Irlande, Grande Bretagne,  
*France, U.K*  
Pêche : France, Irlande,  
*France, U.K*

**Pièces au Kg, Pieces per Kg :** 90 – 110 pièces

**Conditionnement, Packing :** 1 Kg / 3 Kg / 5 Kg / 10 Kg / 15 Kg

**D.L.C, Best Before :** 5 à 6 jours, 5 jours sous vide, *5 to 6 days, 5- 6 dias, 5-6 Tage*

**Pêche, Harvesting :** Bouchot : Juillet à Janvier,  
*July to January, Julio – Enero, Juli - Januar*  
Pêche / parc : Novembre à Juin,  
*November to June, Noviembre – Junio, November – Juni*

**Composition\*** : Protéines 20.2 g, Glucide 3.1 g, Lipide 2..8 g, sodium 386 mg, magnésium 68 mg,  
Phosphore 235 mg, Potassium 206 mg, Calcium 101 mg, fer 7.9 mg.

### Recettes

Moules marinières : Mettre dans une casserole du beurre, de l'échalote, du persil en petits morceaux, y ajouter un verre de vin blanc. Verser les moules, les faire ouvrir à feu vif en mélangeant. Servir bien chaud.

Mussels with white wine sauce: Put into a saucepan: butter, chopped shallots, parsley & a glass of white wine. Add the mussels and place the saucepan over a moderate heat, mix them with a spoon slowly, until the mussels open.

Miesmusceln Fischerart : In einen Topf Butter, gehackte Schalotten und Petersilie geben, dazu ein Glas trockenen Weisswein. Die sauberen Muscheln hinzufügen und bei starker Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Sehr warm servieren.

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