

Fiche Produit : Moule d'Espagne
Gallo Provincialis



Nom, Name, Nombre: Spanish Mussel, Mejillon, Spanische Mismucheln

Origine, Origin, Origen: Galice, Espagne, Galicia, Spain

Pièces au Kg, Pieces per Kg:

Très Grosses - Extra Large	27 - 30 pièces
Grosses - Large	30 - 35 pièces
Moyennes - Medium	36 - 42 pièces

Conditionnement, Packing: 3 Kg / 6 Kg / 10 Kg

D.L.C, Best Before: 6 jours, 6 days, 6 dias, 6 Tage

Pêche, Harvesting: Toute l'année, year long, todo el año, während des ganzen Jahr

Composition*: Aucunes données de disponible, not available

Recettes

Moules à la diable : Hachez ensemble finement l'oignon et l'ail. Faites les revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajoutez alors la sauce tomate, le persil haché et le demi piment. Salez et poivrez. Portez l'ensemble à ébullition et ajoutez le vin blanc et le safran. Laissez réduire. Disposez les moules dans une cocotte avec un verre d'eau et laissez-les s'ouvrir à couvert et à feu vif en une dizaine de minutes. Otez-les du feu, égouttez-les et débarrassez-les de la coquille supérieure. Versez la sauce sur les moules et servir.

Devil sauce Mussels. Chop finely one onion and some garlic. Put them in a pan with a little bit of olive oil. Add some tomato sauce, chop parsley, pepper, salt and half a chilly pepper. Wait the sauce starts to boil and then add the saffron. Put the mussels in another pan with half a glace of water, cover the pan and wait until the mussels open. Remove the mussels from the fire, take off the empty shell and serve them with the sauce on top.

Vorbereitung. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in oliven ölie andalen. Jomalensoße, gehackte Pellersilie und halbe Pepperoni hinzugeben. Salzen and pleffem. Das ganze zum kochen bringen und den wein und das Safran hunzufü gen. Die Muscheln mil einem glas Wasser in einen Topf geben. Mit Deckel und auf grosse Flamme zehn Minuten garen. Von Feuer nehmen obtogfen lassen. Die obere schalenseike abnekmen und dem rist mil der vorbereilelen soße begiessen.

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