

Fiche Produit : Tourteau
Cancer Pagurus



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

Origine, Origin, Origen : Bretagne, Normandie, Royaume-Uni, Irlande
Brittany, Normandy, U.K, Ireland.

Taille, Size: 400 – 600 gr / 600 – 800 gr / 800 – 1000 gr / 1 + Kg
Taille minimum 14 cm, *minimum size 14 cm*

Conditionnement, Packing : 3 Kg / 5 kg / 10 Kg

D.L.C, Best Before : 4 jours, 4 days, 4 dias, 4 Tage

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

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

Recettes

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 a 1 kg crab, 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.

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