

Fiche Technique

Escargots de Bourgogne beurrés

Code	Date	Type	UC	Poids
GJ5001	30.01.2020	Surgelé	ct	environ 4 kg



Description :

Escargots de Bourgogne beurrés (*Helix pomatia* Linné)
Escargots sauvages ramassés et non d'élevage
Carton de 384 pièces

Ingrédients :

50% Chaires d'escargots : Escargots (*Helix pomatia* linné) (**mollusques**), sel, vinaigre, épices, plantes aromatiques.

50% Farce : 76.3% Beurre (**lait**), ail, persil, échalote, sel fin, poivre.

Utilisation :

Produit prêt à cuire, à utiliser avec ou sans décongélation préalable.

Préchauffez votre four à 220°C. Disposez les escargots dans un plat adapté, puis enfournez. Laissez chauffer jusqu'à ce que le beurre bouillonne pendant 8 à 12 minutes, à 200°C – 220°C

DDM	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Ne jamais recongeler un produits décongelé

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	335 kcal
Matières grasse	32.5g
dont acides gras saturés	22g
Glucide	2g
dont sucres	1.1g
Fibres	
Protéines	8.7g
Sel	1.3g

Allergènes Majeurs :
Mollusque
Lait
Traces éventuelles de gluten, œuf, poisson, crustacé, amandes et céleri