

Réf. 2080018



CONSERVE DE 2 DOUZAINES DE CHAIRS D'ESCARGOTS
DE BOURGOGNE AU COURT-BOUILLON - CALIBRE TRÈS GROS
Conseils de conservation : stocker la boîte dans un endroit
sec et frais. Consommer rapidement après ouverture.

2 DUTZEND BURGUNDERFARBENE SCHNECKEN
IN GERICHTSBRÜHE - SEHR GROSSES KALIBER

Aufbewahrungstipps : Die Dose an einem kühlen,
trockenen Ort aufbewahren.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / N° DE LOT
(voir au dessous de la boîte)
MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE DOSENBODEN.

POIDS NET TOTAL :
NETTOGEWICHT :

200 g

POIDS NET ÉGOUTTÉ :
ABTROPFGEWICHT :

125 g



Ingédients : Chairs d'escargots
cuites *Helix Pomatia* (Linné) (Mol-
lusque - Origine UE et non-UE (Ser-
bie)), eau, sel, plantes aromatiques,
épices.

Zutaten : Schneckenfleisch gekocht
(*Molluske - Helix Pomatia*, EU- und
Nicht-EU-Ursprung (Serbien)), Wasser,
Salz, aromatische Pflanzen, Ge-
würze.



RAUMS GIBS À LA MAIN
VON HAND ABSENKOLT



ESCARGOTS
de BOURGOGNE SAUVAGES
WILD BURGUNDER SCHNECKEN

TRÈS GROS - SEHR GROSS

2 DOUZAINES - 2 DUTZEND

Mode d'emploi : Égoutter et placer chaque escargot dans une coquille. Garnir de beurre assaisonné. Mettre ensuite les escargots
dans un plat allant au four préalablement préchauffé à 180°C. Laisser frémir le beurre quelques instants puis servir très chaud. Beurre
assaisonné : pour la préparation de cette boîte, utiliser : Beurre fin 125 g, persil 5 g, ail 2 g, échalotes 2 g, une pincée de sel et de poivre.
Hacher finement persil, ail, échalotes puis mélanger le tout au beurre avec sel et poivre. Conseils : Ne pas ouvrir à l'avance.

Zubereitungshinweis : Schnecken in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Jede Schnecke in ein Gehäuse legen, dann mit Kräuterbutter
nach folgendem Rezept garnieren: Die Schnecken in einen auf 180°C vorgeheizten Ofen geben. Sobald die Butter zerläuft, können die
Schnecken aus dem Ofen genommen und heiß serviert werden. Kräuterbutter: Zubereitung für diese Dose: 125g Butter, 5g Petersilie, 2g
Knoblauch, 2g Schalotten, eine Prise Salz und Pfeffer, Petersilie, Knoblauch und Schalotten zerkleinern und zusammen mit Butter, Salz
und Pfeffer vermischen. Empfehlung: An einem trockenen und kühlen Ort lagern und nicht vor Gebrauch öffnen.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g - Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

	pour 100 g	% A.R.*		für 100 g	% A.R.*
Valeur énergétique / Energie	338 kJ / 80 kcal	4 %	Protéines / Eiweiß	16 g	32 %
Matières grasses / Fett	1,1 g	2 %	Sel / Salz	0,69 g	12 %
dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	1 %			
Glucides / Kohlenhydrate	1,3 g	1 %			
dont sucres / Davon Zucker	< 0,5 g	< 1 %			

* Apports de référence pour un adulte-type / Referenzbeiträge für einen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Service consommateur : ROMANZINI SAS - 26 faubourg d'Arin - 25560 LA RIVIÈRE-DRUGEON

PRODUIT OF FRANCE / FABRIQUÉ EN FRANCE

