



96 ESCARGOTS PRÉPARÉS

RECETTE À LA BOURGUIGNONNE

Ces escargots sont préparés avec une farce à base de beurre relevé à l'ail et au persil.

SPÉCIFICITÉS

- Sac de 96 escargots.
- Une sélection rigoureuse et manuelle des escargots.

RECETTE

- Une farce généreuse composée de beurre, d'ail et de persil.
- Une préparation savoureuse à la Bourguignonne

INGRÉDIENTS

Chairs d'escargots *Helix lucorum* (**mollusque**) 50%, beurre (**lait**) 38%, ail 6,8%, persil 4,7%, sel, épices, plantes aromatiques (contient **céleri**).

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Retirer le produit de son emballage et sans décongélation, disposer les escargots dans un plat allant au four. Cuire pendant 8 à 10 minutes environ. Servir dès que le beurre commence à grésiller.

Ne pas mettre au micro-ondes.

SURGELÉ



VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES

POUR 100 G

Énergie	1358 kJ 329 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	31 g 24 g
Glucides dont sucres	3,0 g 1,5 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,5 g

CODE ARTICLE	82071
DÉSIGNATION	96 escargots préparés - Recette à la Bourguignonne
CALIBRE	Moyen
POIDS NET	538 g
UVC / CARTON	6
GENCOD	3 250880 282318



FRANÇAISE DE
GASTRONOMIE
groupe
SPÉCIALITÉS
GASTRONOMIQUES

GROUPE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

2 allée d'Helsinki CS 80072 Schiltigheim
67013 Strasbourg Cedex

Tél : 03 88 59 30 60 / Fax : 03 88 59 30 61

www.française-de-gastronomie.fr