

BASSO

TRAITEUR

ESCARGOTS DE BOURGOGNE HELIX POMATIA

MOYEN



12 douzaines – 800 g

BELLE
GROSSEUR



5 douzaines – 400 g
10 douzaines – 800 g

TRÈS GROS



4 douzaines – 400 g
8 douzaines – 800 g

- ✓ Escargots sauvages issus d'une filière certifiée
- ✓ Escargots de printemps
- ✓ Jus cuisiné
- ✓ Sans conservateur, colorant, épaississant et exhausteur de goût

Retrouvez les saveurs de recettes préparées comme à la maison:
- Naturelles **sans additif, sans huile de palme**



Nos recettes ne contiennent pas d'huile de palme. Nous effectuons une sélection rigoureuse de nos matières premières et utilisons de l'eau filtrée pour toutes nos recettes afin de garantir aux consommateurs une **sécurité alimentaire maximale**.



Basso Traiteur s'engage à proposer des recettes sans conservateur, sans colorant, sans exhausteur de goût et sans arôme de synthèse.

Nos produits sont fabriqués sur un site certifié ISO 9001 et IFS, dans une démarche de développement durable: Bilan carbone, tri des déchets, choix des conditionnements les plus écologiques (boite métal, plastique recyclé...)

❑ Les escargots de printemps

- Récoltés dans les premières semaines qui suivent leur sortie d'hibernation, ils sont réputés pour la finesse et la saveur de leur chair
- La seule filière de chairs d'escargots certifiée
- Origine des chairs : Hongrie

❑ Nutrition

	Pour 100 g:
Energie :	89 kcal / 376 kJ
Matières grasses :	1,5 g
dont acides gras saturés :	0,4 g
Glucides :	2,1 g
dont sucres	0,01 g
Protéines :	16,8 g
Sel :	1,1 g

❑ Ingrédients

Escargots de Bourgogne (*Helix pomatia*), eau filtrée, carottes, oignons, sel de Guérande, ail, vin blanc, poivre, thym, laurier, persil.

❑ Préparation

Egouttez les chairs d'escargots, placez-les dans les coquilles ou dans les caquelons prévus à cet effet, et garnissez avec du beurre persillé. Réchauffez au four traditionnel et servez dès que le beurre commence à frémir

❑ Conditionnement

	Gencod	Format	Nbr Parts	Poids net (g) Poids net égoutté	PCB	Poids/ Colis	Colis/ Couche	Colis/ Palette	DLUO (jours)
Moyens	3 256 477 048 251	4/4	12	net: 800 g net égoutté: 465 g	6	5,8	12	120	1440
	3 256 477 048 701	4/4	10	net: 800 g net égoutté: 465 g	6	5,8	12	120	1440
Belle grosseur	3 256 477 048 053	1/2	5	net: 400 g net égoutté: 230 g	12	5,7	12	120	1440
	3 256 477 048 107	4/4	8	net: 800 g net égoutté: 500 g	6	5,8	12	120	1440
Très gros	3 256 477 048 152	1/2	4	net: 400 g net égoutté: 250g	12	5,7	12	120	1440