



48 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

- Ramassés à l'état sauvage, les escargots Française de Gastronomie bénéficient naturellement des contrôles qualité les plus draconiens.
- Sac de 48 escargots.
- Une sélection rigoureuse et manuelle des escargots.

RECETTE

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

INGRÉDIENTS

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

*espèce d'escargot : voir la lettre près du numéro de lot, L-*Helix Lucorum*, M-*Helix asemnis*.

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 10 à 12 minutes environ.
- Servir dès que le beurre commence à grésiller.

Ne pas mettre au four micro-ondes.

SURGELÉ



VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES

POUR 100 G

Énergie	1372 kJ 332 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	32 g 21 g
Glucides dont sucres	2,9 g 0,5 g
Protéines	7,8 g
Sel	1,3 g

CODE ARTICLE	82219
DÉSIGNATION	48 Escargots préparés - recette à la Bourguignonne
CALIBRE	Très gros
POIDS NET	470 g
UVC / CARTON	4
GENCOD	3 576280 822191



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

www.francaise-de-gastronomie.fr