



48 ESCARGOTS DE BOURGOGNE PRÉPARÉS À L'ALSACIENNE

Des escargots de Bourgogne agrémentés d'une farce généreuse et savoureuse au beurre, à l'ail, à l'échalote et au persil.

SPÉCIFICITÉS

- Une entrée festive.
- Une chair tendre et délicate.
- Simplicité et rapidité d'utilisation : 10 à 12 minutes au four.

RECETTE

- La recette à l'alsacienne se caractérise par un bouillon aromatisé au beurre, ail, échalote et persil qui apporte à l'escargot cette saveur si appréciée des connaisseurs.

INGRÉDIENTS

Chairs d'escargots *Helix pomatia* (mollusque) 50 %, **beurre** 31%, gélatine de porc, persil 4,9 %, ail 3,2 %, sel, échalote 0,7 %, assaisonnement (arômes, (protéines de blé (**gluten**)), eau, sel, exhausteurs de goût : glutamate monosodique et inosinate disodique, sucre) 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 10 à 12 minutes environ. Servir dès que le beurre commence à grésiller. Ne pas mettre au four micro-ondes.

Ne pas mettre au four micro-ondes.



VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES

POUR 100 G

Énergie	1206 kJ 291 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	25 g 17 g
Glucides dont sucres	2,1 g 1,0 g
Protéines	13 g
Sel	1,5 g

CODE ARTICLE	20188
DÉSIGNATION	48 Escargots de Bourgogne préparés à l'Alsacienne
CALIBRE	Belle Grosseur
POIDS NET	355 g
UVC / CARTON	8
GENCOD	3 576281 123143



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