

BASSO

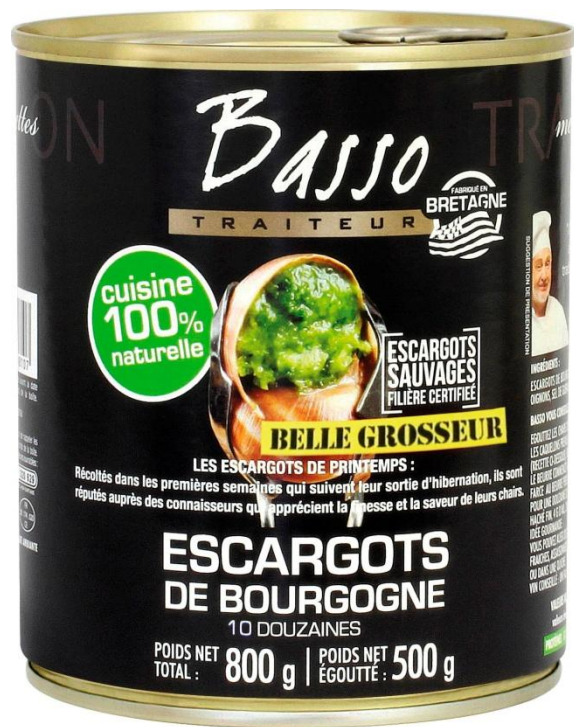
TRAITEUR

ESCARGOTS DE BOURGOGNE HELIX POMATIA 5 ET 10 DOUZAINES BELLE GROSSEUR

ESCARGOTS ISSUS D'UNE
FILIÈRE CERTIFIÉE

ESCARGOTS
DE PRINTEMPS

2 FORMATS:
5 DOUZAINES
10 DOUZAINES



ESCARGOTS
SAUVAGES

JUS CUISINÉ

Retrouvez les saveurs de recettes préparées comme à la maison:
- Recettes naturelles **sans additif, sans huile de palme**
- Cuisinées **à la main**

❑ Caractéristiques

- 5 ou 10 douzaines d'escargots de Bourgogne HELIX POMATIA belle grosseur
- 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
- Préparé dans un délicieux bouillon aux herbes aromatiques et au vin blanc.
- Ouverture facile
- DLUO : 4 ans à température ambiante

❑ Préparation

Nous utilisons exclusivement des chairs d'escargots de Printemps car il s'agit du « must » en terme de qualité, reconnus et appréciés par les connaisseurs pour leur saveur et leur texture. Le respect scrupuleux de toutes les étapes du ramassage, de la préparation des escargots vivants (nettoyage, tri) à la préparation des chairs (abattage, décoquillage, ablation de l'hépatopancréas, le blanchiment et le calibrage) assure une qualité de chairs inégalée. Nous préparons un jus cuisiné à base d'herbes aromatiques et de vin blanc, d'eau filtrée et sel de Guérande. Nous utilisons un barème de stérilisation spécifique au produit afin de préserver ses qualités organoleptiques.

❑ Cuisine naturelle et sans additif

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 additif (sans conservateur, sans colorant, sans épaississant et sans exhausteur de goût) et sans arôme de synthèse.

❑ Qualité

Les escargots sont issus de la seule filière certifiée. C'est pour le consommateur la garantie de chairs de grande qualité, parfaitement calibrées et sans corps étrangers, issues d'une récolte de printemps.

❑ Nutrition

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Pour 100g: | |
| Energie : | 89kcal / 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.

❑ Conditionnement

| | GENCOD | FORMAT | Nbr Parts | POIDS NET (g) | PCB | Poids/ Colis | Colis/ Couche | Colis/ Palette | DLUO |
|--|-------------------|--------|-----------|-----------------------|-----|--------------|---------------|----------------|-------|
| Escargots de Bourgogne 10 DZ belle grosseur | 3 256 477 048 701 | 4/4 | 10 | 800 g égoutté : 465 g | 6 | 5,8 | 12 | 120 | 4 ans |
| Escargots de Bourgogne 5 DZ belle grosseur | 3 256 477 048 053 | 1/2 | 5 | 400 g égoutté : 230 g | 12 | 5,7 | 12 | 120 | 4 ans |