



Coques à la crème d'estragon



Présentation

Coques à la crème d'estragon :

Les coques sont cuisinées façon marinière. Le jus de citron est crémé puis monté au beurre. Sont alors ajoutés à cette préparation des morceaux de citron confit et un mélange d'herbes dont l'estragon qui parfumeront la sauce.

Notre suggestion de préparation

Prêt à déguster

Retirer le joint et faire réchauffer 3 minutes au micro-ondes.
Préparation idéale pour accompagner des pâtes fraîches ou du riz.



Désignation							
Coques à la crème d'estragon							
Date de création :	24/06/2022	Page :	2/2	Code article :	393		
Date de révision :	16/08/2022	Ref :	C-D-393	Gencod :	3461820213938		
Transport et conservation							
A conserver dans un endroit frais et sec avant ouverture. A conserver au frais après ouverture et à consommer dans les 24 heures.				DLC garantie à réception :		2 ans	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
CREME 28.7% (lactose), COQUES 24% (poisson), eau, BEURRE (lactose), VIN BLANC (sulfites), CITRON CONFIT (sulfites), oignons, ciboulette, persil, fécule de maïs, estragon 1.4%, ail des ours, JUS DE COQUILLAGE (poisson).				Valeur énergétique :		735 kJ/178 Kcal	
				Matières grasses :		16g	
				Dont acides gras saturés :		9,7g	
				Glucides :		4,0g	
				Dont sucres :		1,6g	
				Protéines :		4,6g	
				Sel:		0,95g	
Agrément sanitaire : FR 49-092-003 CE							
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,85	0,4	110	110	110	bocal + couvercle verre joint caoutchouc
colis	6	5,33	2,4	405	280	125	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - responsable Qualité			 Joint : bac de tri Couvercle + bocal : tri verre			