

CATEGORIA: LUMACHE E RANE

POLPA DI LUMACA

1000g

Helix Pomatia 6-10 grammi Polpa cruda, selezionata e pulita.

INGREDIENTI

Carne di **lumaca** di terra, specie Helix Pomatia, caratteristica carne chiara (bianca) dal calibro medio. Contiene **molluschi**: la lumaca è un mollusco.

Origine: Zona di raccolta: Serbia – Bosnia Herzegovina.

Confezionata in Italia

Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato II – Reg. (UE) N.1169/2011"

CONSERVAZIONE

Prodotto surgelato

Conservare ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, consumarlo entro 24 ore conservandolo in frigorifero (0-4°C).



MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura.
Prescongellare il prodotto riduce il tempo di preparazione di circa il 30%.

In pentola: sbollenta le lumache, anche ancora surgelate, per qualche minuto con un po' di aceto e qualche foglia di alloro.

Dopo averle sciaquate accuratamente in acqua fredda sono pronte per essere cotte per qualsiasi ricetta.

Dovranno comunque essere cotte a fuoco lento per altre 5/6 ore.



VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Per 100g di prodotto
Energia(kj/Kcal)	313/74
Grassi	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	< 0,1g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Fibre	0,5 g
Proteine	15,9 g
Sale	< 0,1 g

Emesso il: 04.01.21

