EARL SUIRE P. ET FILS

21 RUE DE VERDUN 17320 MARENNES Tél. 05 46 85 13 45 Fax. 05 46 85 49 69

Mail: suire@huitres-marennes.com



FICHE TECHNIQUE

PALOURDES

Nom commercial: PALOURDES

Nom scientifique : Ruditapes Philippinarum

Numéro Sanitaire: FR 17 351 017 CE

Description: Palourdes pêchées en Charente-Maritime

Origine: Pêchées et conditionnées en France

Etiquetage: Conforme à la réglementation



Caractéristiques organoleptiques :

- Goût : arôme marin

- Texture : tendre

blanc crème - gris - Couleur :

Type de conditionnement :

- Colis bois

Taux de chair :

Sécurité alimentaire :

- Ces produits ne contiennent pas d'OGM
- Ces produits ne sont pas ionisés

Allergène

- coquillage

Caractérisques de conservation : Les coquillages doivent être vivants au moment de

- DLC: l'achat

- Durée de conservation : Environ 2 ou 3 jours

Valeurs nutritionnelles pour 100 gr:

- Valeur calorique : 77 Kcal - Lipides : 1 gr - Potassium: 314 mg - Eau : 79 gr - Protides : 15,4 gr - Potassium: 246 mg - Glucides : 1,5 gr - Calcium : 46 mg - Magnésium : 9 mg - Vitamines E :90 μg