**CATEGORIA:** LUMACHE E RANE

# POLPA DI LUMACHINE

**500g**

Helix Pomatia 2-5 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).


Il presente documento è di proprietà di Surgenuin s.r.l e non può essere riprodotto o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta della Direzione. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti si accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

## MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura.
Prescongelare 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 accurataemnte 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


Il presente documento è di proprietà di Surgenuin s.r.l e non può essere riprodotto o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta della Direzione. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti si accertino di essere in possesso della copia aggiornata.