

PETITS ESCARGOTS POUR ÉLEVAGE

POIDS NET
A L'EMBALLAGE:
NET WEIGHT:
DATE D'EMBALLAGE:

ESPECE: HELIX ASPERSA
SOUCHE: PETIT GRIS
CHARENTAIS



ESCARGOTS CHARENTAIS 10 FEUILLETÉS ESCARGOTS

Poids net consommable : 620 gr

cuit le

COMPOSITION : Pâte feuilletée : farine, matière grasse, sel.

Garniture : chair d'escargots petits gris, beurre, ail, échalote, persil, sel, poivre.

MODE D'EMPLOI : mettre au four 15-17 mn, thermostat 7.

Température d'entreposage : 0 à + 3 °C

FEUGNET J.-P. - Héliciculture
Saint-Bonnet-sur-Gironde
17150 Mirambeau



A consommer avant le :

50 Escargots Charentais Frais Pur Beurre Réencoquillés

Poids net consommable : 300 gr

COMPOSITION : Chair d'Escargots (hélix petits gris), farce composée de 85 % beurre, persil, ail, échalote, sel, poivre.

MODE D'EMPLOI : mettre au four 7-10 mn, thermostat à 7 (NE JAMAIS LAISSER BOUILLIR)

Produit Réfrigéré : Ne peut être conservé au dessus de + 3 °C

Cuit le :

A consommer avant le :

FEUGNET J.-P. - Héliciculture
Saint-Bonnet-sur-Gironde 17150 Mirambeau
Tél. (46) 86.00.60 R C 84 A 41



	ESCARGOTS CHARENTAIS — HELICULTURE FEUGNET — 17150 ST BONNET - FRANCE Tél. 05.46.86.00.60 - RC 84 A 41	
	50 ESCARGOTS PUR BEURRE FRAIS Poids net consommable : 260 g	
Composition	: chair d'escargots "Petits Gris Charentais" - Farce : 85% beurre, ail, persil, échalote, sel, poivre	
Mode d'emploi	: 7/10 mn thermostat 7	
Conservation	: + 3° C	
Date de Fabrication	: _____ A consommer de préférence avant le : _____	



	ESCARGOTS CHARENTAIS — HELICULTURE FEUGNET — 17150 ST BONNET - FRANCE Tél. 46.86.00.60 - RC 84 A 41	
	50 ESCARGOTS PUR BEURRE FRAIS Poids net consommable : 260 g	
Composition	: chair d'escargots "Petits Gris Charentais" - Farce : 85 % beurre, ail, persil, échalote, sel, poivre	
Mode d'emploi	: 7/10 mn thermostat 7	
Conservation	: +3° C	
Date de fabrication	: _____ A consommer de préférence avant le : _____	

