

Ecrevisses

Procambarus clarkii



KLAAS PUUL

— since 1968 —

Ecrevisses

Procambarus clarkii

Les écrevisses sont des animaux sauvages pêchés avec des pièges dans les rivières et les lacs de Chine et d'Espagne de juin à aout. Ils sont amenés directement chez les cuiseurs qui les cuisent, décortiquent et les débarrassent de leur tube digestif. Elles sont aussi disponibles 'à la nage' c'est à dire cuites entières et surgelées dans leur bouillon.

- Espèce: Procambarus clarkii
- Origine: Chine, Espagne
- Goût: sucré
- Caracteristiques: Carapace rouge et épaisse, chair orangée
- Disponibilité: Toute l'année
- Technique de pêche: Espèce sauvage, pêchée en eau douce avec des pièges
- Haute saison: Avril-Septembre
- Préparations: Cuites

Disponible en:



HOSO

head on,
shell on

PD

peeled,
deveined

Disponible en:



FRAIS

SURGELÉ



KLAAS PUUL

since 1968

Hyacintenstraat 16 | 1131 HW Volendam | Pays-Bas | Tel: 0031 (0) 299 - 364 247

www.klaaspuul.com