

Pere Guy Snegler Achatina 2 dusin 200 g

24 stk Achatina snegler. gratineres i ovn med hvitløk, friske urter og godt smør

Det startet i 1796 da de første ‘’Burgundy Escargots’’ ble produsert i Bassou i Frankrike. På 1800 tallet begynte Père Vallée å servere spesialiteten snegler med smør og hvitløk i Paris beste restauranter. I 1914 ble firmaet kjøpt av Billot familien. De har utviklet bedriften til å bli et verdensomspennende firma. I 1995 ble Billot kjøpt opp av Francaise de Gastronimie, en av verdens ledende produsent av snegler, de holder til i Alsace i Frankrike. Achatina snegler har opprinnelse fra Indonesia, Oceania og Madagaskar. Disse sneglene vokser raskere enn Helix snegler og blir en god del større. I produksjonen brukes kun de minste.

Produktnummer	189050
EPD-nummer	1024264
Antall i kartong	24

1024264

Gratinerte snegler er en av de største klassiske rettene og et skikkelig kjennemerke på det franske kjøkkenet. Fordel sneglene i sneglehusene og fyll de med godt smør som er tilsatt knust hvitløk og friske urter. Legg sneglene i en tilpasset snegleform og sett de i ovnen i 5-7 minutter. Server med nybakt brød.

Kjøttet på Achatina sneglen er mørkebrunt og konsistensen gir en lett tyggemotstand. I snitt veier en Achatina snegle 3-15 gr. per stykke.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet