

ROYAL GREENLAND  
HOMARDS AMÉRICAINS ENTIER, CRUS  
350-450G, 5 KG, SURGELÉ

Royal Greenland, France  
73 rue de Vaugirard  
75006 Paris  
Tel. +33 144 638 463  
[www.royalgreenland.fr](http://www.royalgreenland.fr)



Avec sa belle carapace rouge, ses pinces spectaculaires et sa délicate chair blanche à la douce saveur de noisette à la pointe sucrée si plaisante, le homard canadien issu des eaux froides des côtes de Terre-Neuve est un pur joyau pour le palais comme pour les yeux. Le homard à carapace dure est garni d'une chair ferme. On le considère comme le plus savoureux et le plus nutritif, car il est pauvre en matières grasses et riche en protéines.

Le homard cru entier est emballé individuellement dans un « filet rouge ». Son stockage est facile et il offre de nombreuses possibilités de préparation. Après décongélation, la cuisson lui donne sa couleur rouge si fascinante. Il peut alors être consommé chaud ou froid.

## INGRÉDIENTS

Homard (crustacés). Eau (eau de glaçage)

## PRÉPARATION

La chair contenue dans les pinces et la queue du homard est un vrai raffinement. Douce, fraîche et blanche, elle est délicieuse avec de la limette, du citron ou de l'ail et des aromates comme le thym et le persil. Servi chaud ou froid, le homard canadien apporte toujours un air et une saveur uniques aux plats ou aux buffets, quels qu'ils soient.

## CONSEILS DE CUISSON

Faire bouillir le homard pendant 10-15 min. dans de l'eau additionnée d'un peu de sucre, de sel, de paprika et d'aneth. Pour refroidir, placer la poitrine de homard vers le haut pour préserver le jus de la viande. Pour le homard grillé, réduire le temps de cuisson à 5 min, laisser refroidir le homard avant de le couper en deux moitiés au centre. Griller pendant 5-10 min, côté coquille vers le bas.

## CONSIGNES DE DÉCONGÉLATION

Faire décongeler au réfrigérateur à une température 5° C au maximum

## ENGIN DE PÊCHE

Casiers et pièges

## ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21)

Espèce	Homarus americanus
Réf. article	119200350
Poids net non compensé	5500 g
Poids net compensé	5000 g
Glaçage (%)	6 - 15
Durée de conservation (jours)	720
Type de stockage	Surgelé

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	300 kJ / 71 kcal
Matières grasses	0,6 g
- dont acides gras saturés:	0,1 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	14,7 g
Sel	1 g

### ALLERGÈNES

Crustacé

### CARTON

Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	6,1
Poids net (kg)	5
Hauteur (mm)	95
Largeur (mm)	311
Longueur (mm)	527
Code EAN	5740301151791

### PALETTE

Cartons par palette EUR	52
Cartons par couche	4
Couches par palette	13
Poids brut (kg)	342,2
Poids net (kg)	260
Hauteur (mm)	1385
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200

### LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

EN, ES, DE, IT, CHN, FR

