Le Laboratoire

Ils prennent le chemin du laboratoire après avoir jeûné (et non dégorgé) dans la salle d'hibernation. Un minimum de 3 semaines sera nécessaire avant que les escargots soient cuisinés.

Ce laps de temps permet à l'animal de se «nettoyer» de ses impuretés.

Les escargots sont prêts à être transformé en plats cuisinés 6 à huit mois plus tard par l'héliciculteur qui possède un CAP de cuisinier.

A base de persil frais et d'ail frais venant directement de producteurs, Fabienne et Christophe élaborent un produit de qualité qui permet à leurs clients de retrouver la saveur de l'escargot cuisiné de leur enfance.

Dans les règles les plus strictes d'hygiène alimentaire ils sont transformés en :

- Chairs d'escargot court bouillonnées
- Escargots en coquilles beurrées (ail et persil)
- Amuses bouches (beurre ail et persil, au roquefort et à l'estragon)

Pour Voir tous nos produits cliquez ici .