

Escargots Petits-Gris de Namur ®

Speciaal bestemd voor de fijne keuken !

Ze worden met de grootste zorg geselecteerd en van hun schelp ontdaan. Naar een oud recept worden ze gesudderd in een court-bouillon van verse groenten waaraan specerijen en witte wijn zijn toegevoegd.

Teneinde een lange bewaartermijn te kunnen garanderen zonder toevoeging van conserveringsmiddelen en waarbij de malsheid van het vlees en de subtiele smaak behouden blijven, ondergaan de Petit-Gris een thermische behandeling waarbij ze gedurende een korte tijd aan een zeer hoge temperatuur blootstaan.

De daaropvolgende verpakking in glazen bokalen geeft het voordeel van een betere bewaring van de organoleptische karakteristieken en een zeer goede bezichtiging van het product.

Deze bokalen worden verkocht aan veel gastronomische restaurants van het land, alwaar de meesterkoks de Petit-Gris opdienen in een ovenschoteltje of in bladerdeeg vergezeld van een zachtromige saus dewelke groenten, champignons of verse kruiden bevat, in de meeste gevallen zonder knoflook.

Deze gerenommeerde restaurants dragen er toe bij dat de plaats van de Petit-Gris in de gastronomie en de fijne keuken behouden blijft.