

ESCARGOTS CUISINÉS

NOS CONSERVES

En exclusivité le

PÂTÉ D'ESCARGOTS

SAUCE TOMATE

Escargots en
COURT BOUILLON



VIVANTS ET JEÛNES

HELIX ASPERSA

PETITS GRIS

VIVANTS



LA CARGOLADE ARGELIERSOISE

Route de MIREPEISSET

D 326

11120 ARGELIERS

Tel : 09 75 64 22 83

Port : 06 18 41 61 44

E-mail : lacargolade.argeliers@orange.fr



LA CARGOLADE ARGELIERSOISE

HUILE D'OLIVE
&
OLIVES
PICHOLINE



Ne pas jeter sur la voie publique



Le Petit Gris (Hélix Aspersa) vit naturellement en France. Cet escargot de petite taille (25 à 30 mm), pour une masse comprise entre (8 et 15 g) se fait naturellement dans nos parcs, dans une végétation de trèfles et radis.



Le Gros Gris (Hélix Aspersa Race Maxima) originaire d'Afrique du Nord, est un escargot plus gros (30 à 40 mm) avec une masse qui varie entre (17 à 25 g). Lui aussi a trouvé sa place dans nos parcs, avec les mêmes conditions d'élevage que le Petit Gris.

Sans oublier les nombreuses qualités diététiques du gastéropode (Riche en protéines, en minéraux, en vitamines C et B2, et, peu calorique.)

L'Escargot se prête à de nombreuses recettes, et vous sont vendus après une période de jeûne, aussi nous vous proposons une recette conviviale.

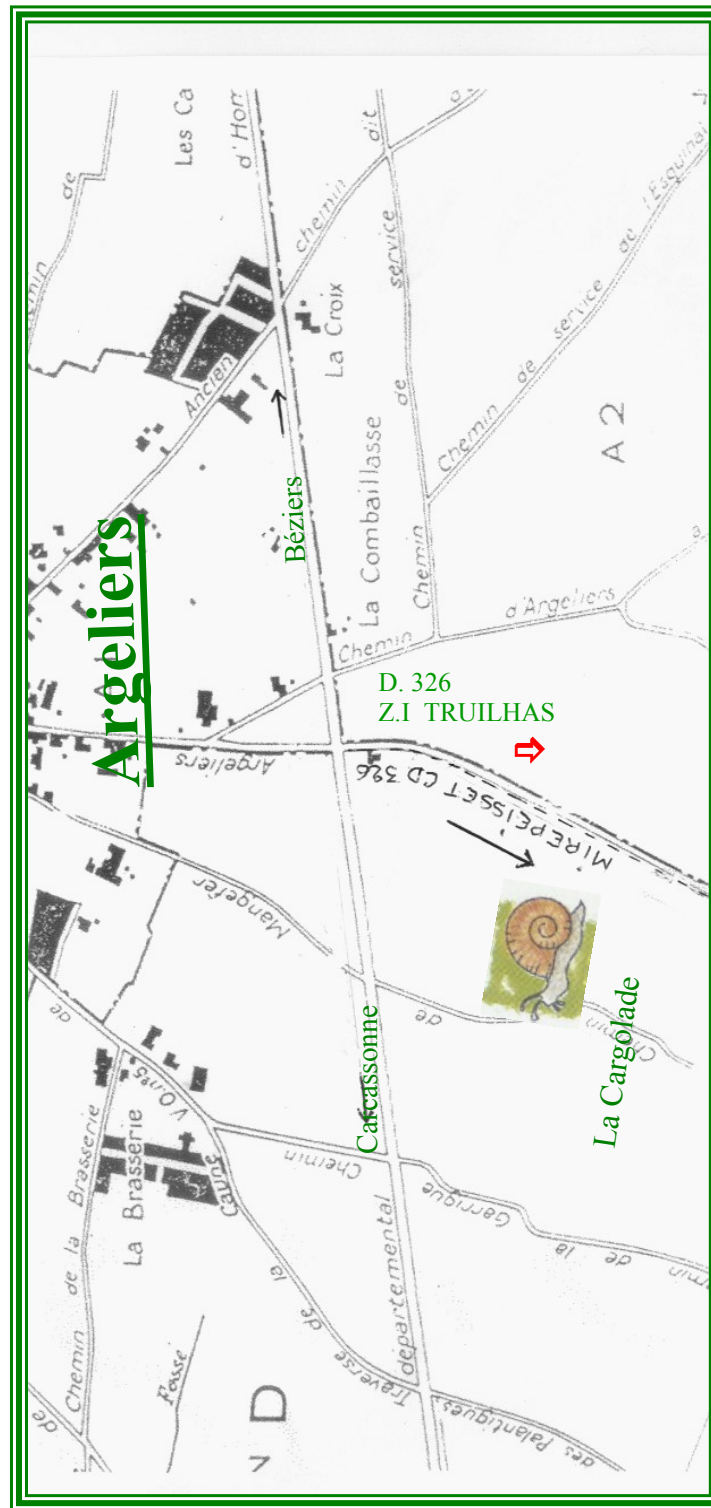
RECETTE DE LA CARGOLADE

- ESCARGOTS VIVANTS.
- PIMENTS.
- THYM.
- SEL.

Faire une bonne braise ;

Faire cuire les escargots présentés sur un grill adapté. Après 5 mn de cuisson la dégustation peut commencer, ainsi vous allez trouver en famille ou entre amis, d'anciennes traditions du terroir languedocien.

BON APPETIT



LA CARGOLADE ARGELIERSOISE

Escargots vendus
Vivants & Cuisinés



Vente

d'Olive
d'Huile d'olive
&
Légumes
du Producteur aux consommateurs

