

Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Empfehlung

Für Crevetten aus nachhaltiger Aquakultur.

- 1) Die tiefgekühlten Crevetten - Gambas bei mindestens -18°C aufbewahren!
- 2) Zuerst das aller Wichtigste: Die Crevetten, wenn immer möglich, unter laufenden kalten Wasser auftauen...!
- 3) Vor der Verarbeitung: Die Hände gründlich mit heissem Wasser und reichlich Seife waschen. Zum Trocknen am besten ein Wegwerfpapiertuch verwenden!
- 4) Die aufgetauten Crevetten mit Haushaltspapier trockentupfen und so schnell wie möglich in einem separaten und gut verschliessbaren Behälter im Kühlschrank bei 0°C zwischengelagern!
- 5) Die aufgetauten, noch rohen Crevetten, auf einem speziellen, dafür bestimmten und gekennzeichneten Schneide-Brett oder Geschirr, verarbeiten!
- 6) Das Brett, Geschirr und das Werkzeug unmittelbar nach Gebrauch unter heissem Wasser mit einem Spülmittel gründlich reinigen!
- 7) Die aufgetauten und rohen Crevetten auf keinen Fall mit anderen Lebensmitteln in direkten Kontakt bringen!
- 8) ...und ganz wichtig: Bitte beachten Sie, dass Crevetten oder Gambas, immer vollständig durchgegart serviert werden müssen!

...und jetzt dürfen Sie die wunderbaren Crevetten aus nachhaltiger Aquakultur, ihrer verdienten Zubereitung, - mit Ihren kreativen Inspirationen -, zuführen und dabei darauf achten, dass der hochwertige, wunderbare leicht süssliche Geschmack, von Ihrer Auswahl an bestimmten Ingredienzen, nicht verloren geht!

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit meinen Crevetten aus ökologischen Aquakultur... und viele entzückte Gäste!

A presto! Im guten Einvernehmen! Herzlichst!

Arne van Grondel – Ihr Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei!

E-Mail: arne.van.grondel@marinex.ch

MARINEX SA

Arne van Grondel

Heimat Mobile+41 79 904 00 89

Insel Mobile +39 347 08 95 918

Seefeldquai 1

CH-6318 Walchwil

info@PacificBlue-seafood.ch

www.PacificBlue-seafood.ch