



Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Empfehlung

Für Seafood - Fisch - Calamares - Seppien - Pulpos

- 1) Tiefgekühlter Seafood immer bei mindestens -18°C aufbewahren.
- 2) Auftauen, wenn immer möglich, unter laufendem kalten Wasser.
- 3) Vor der Verarbeitung: Hände gründlich mit heissem Wasser und reichlich Seife waschen. Zum Trocknen am besten Haushaltspapier verwenden.
- 4) Aufgetauter Seafood mit Haushaltspapier trockentupfen und so schnell wie möglich in einem separaten und gut verschliessbaren Behälter im Kühlschrank bei 0°C zwischenlagern.
- 5) Die aufgetauten, noch rohen Fische, Calamares, Seppien, Pulpos und anderer Seafood 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) Aufgetaute und rohe Fische und Seafood auf keinen Fall mit anderen Lebensmitteln in direkten Kontakt bringen.
- 8) Zur Beachtung: Seafood, Fische und Crevetten immer vollständig durchgaren.

Und jetzt geht's mit dem Rezept weiter. Lassen Sie Ihrer Inspiration freien Lauf und kreieren Sie ein wunderbares Gericht mit nachhaltigem Seafood von [PacificBlue-Seafood](#).

Ich wünsche Ihnen und Ihren Gästen viel Freude und guten Appetit.

Arne van Grondel

Ihr Botschafter für Fisch und Seafood aus nachhaltiger Fischerei.

Heimat Mobile +41 79 904 00 89

Insel Mobile +39 347 08 95 918

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