

Fritto Misto

Herkunft

Die Zutaten des PacificBlue Fritto Misto stammen aus Vietnam.



Information

Fritto Misto geputzt

Blanchiertes Produkt, nature, mit Schutzglasur.

Verschliessbarer Beutel.



Fischerei

Der PacificBlue Fritto Misto wird von einem BRC-zertifizierten Betrieb in Vietnam verarbeitet.

Der Produzent arbeitet ausserdem strikt nach den Richtlinien und Standards des HALAL und verpackt diese exklusiv für PacificBlue Seafood.

Zutaten

Seppioline, Calamaretti, Kleiner Pulpo, 80 % netto

Zertifizierung

BRC



Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Tipps

Detaillierte Tipps zur Hygiene und Zubereitung von Seafood finden Sie unter:

[www.PacificBlue-Seafood.ch/Arne's Tipps](http://www.PacificBlue-Seafood.ch/Arne's_Tipps)

Download:

[Arne's Zubereitungs-Tipps für Seafood](#)

Zubereitung

Über Nacht während 24 Stunden im Kühlschrank oder unter fliessendem Wasser auftauen. Rohes Produkt. Nur zum gekocht essen geeignet. Seafood muss immer komplett durchgegart serviert werden.

Fangzone: FAO 71

Name: Seppioline (*Seppiella japonica*), Calamaretti (*Loligo edulis*), Kleiner Pulpo (*Octopus aegina*)

Zertifikat: BRC

Methode: Jigs, Mid water trawls

Herkunft: Vietnam

Foodfacts

100 g	enthalten circa:
Energie	305 kJ (73 kcal)
Eiweiss	15,9 g
Kohlenhydrate	< 1 g
Fette	0,9 g

Produkt	Grösse	Qualität	Spezifikation	Beutel	Carton	Art.-Nr.	EAN VE
Fritto Misto	medium	blanchiert	einzelgefroren, 80% netto	1 kg	10 x 1 kg	71615	7640124318839