

Kleiner Pulpo (Moscardini)

Herkunft

Der PacificBlue Kleiner Pulpo (Moscardini) stammt aus Vietnam.



Information

Kleiner Pulpo (Moscardini).

Rohes Produkt, mit Schutzglasur.

Verschliessbarer Beutel.



Fischerei

Der PacificBlue Kleiner Pulpo 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

Kleiner Pulpo (*Octopus aegina*),
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: Kleiner Pulpo (*Octopus aegina*)

Zertifikat: BRC

Methode: Pots, traps

Herkunft: Vietnam

Foodfacts

100 g	enthalten circa:
Energie	234 kj (56 kcal)
Eiweiss	12,6 g
Kohlenhydrate	< 1 g
Fette	0,3 g

Produkt	Grösse	Qualität	Spezifikation	Beutel	Carton	Art.-Nr.	EAN VE
Kleiner Pulpo (Moscardini)	25/40	roh	einzelgefroren, 80% netto	1 kg	10 x 1 kg	21044	7640124312509