

Meerfrüchte-Cocktail Delicatesse

Herkunft

Die Zutaten für diesen PacificBlue Meerfrüchte-Cocktail „Delicatesse“ stammen ausschliesslich aus nachhaltigen und umweltschonenden Aquakulturen (Spanien), aus nachhaltigen Fischereien (China) und aus MSC-zertifizierten Fischereien (Norwegen, Vietnam).

Information

Meerfrüchte-Cocktail, blanchiert.

Geniessfertiges Produkt, mit Schutzglasur.

Verschliessbarer Beutel.



Verarbeitung

Der Meerfrüchte-Cocktail „Delicatesse“ wird von einem MSC-zertifizierten Betrieb kontrolliert, verarbeitet und exklusiv für PacificBlue Seafood abgepackt.

Zutaten

Muschelfleisch,
Vongolefleisch,
Cocktail-Crevetten,
Calamaresringe,
85 % netto

Foodfacts

100 g enthalten circa:
Energie 210 kJ (52 kcal)
Eiweiss 9 g
Kohlenhydrate < 1 g
Fette 0,4 g

Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Tipps

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

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. Blanchiertes Produkt. Nur zum gekocht essen geeignet. Seafood muss immer komplett durchgegart serviert werden.

Zutaten	Bezeichnung	Methode	Herkunft	FAO Zone	Nachhaltigkeit
Muscheln	<i>Mytilus edulis</i>	Hängeseile	Spanien	Atlantic FAO 27	aus nachhaltiger umweltschonender Aquakultur
Vongole	<i>Meretrix lyrata</i>	Handpicking	Vietnam	Pacific FAO 71	aus MSC-zertifizierter Fischerei (MSC-C-50661)
Crevetten	<i>Pandalus borealis</i>	Double trawling	Norwegen	Atlantic FAO 27	aus MSC-zertifizierter Fischerei (MSC-C-50661)
Calamares	<i>Todarodes pacificus</i>	Handleinen	China	Pacific FAO 61	aus nachhaltiger Fischerei

Produkt	Grösse	Qualität	Spezifikation	Box	Carton	Art.-Nr.	EAN VE
Meerfrüchte-Cocktail „Delicatesse“	medium	blanchiert	einzelgefroren, 85% netto	500 g	6 x 500 g	MSC-6802	7640124319171