

MSC Vongole - in Schale gekocht

Herkunft

PacificBlue MSC Vongole stammen aus der MSC-zertifizierten Fischerei in Vietnam.



Information

Vongole ganz in Schale, gekocht.

Schalen geputzt, netto.

Verschliessbarer Beutel.



MSC Fischerei

Diese PacificBlue MSC Vongole werden von einer MSC-zertifizierten Fischerei in Vietnam gefischt.

Der Produzent arbeitet strikt nach den Richtlinien und Standards des MSC Marine Stewardship Council und produziert diese exklusiv für PacificBlue Seafood.

Zutaten

Vongole ganz in Schale
(*Meretrix lyrata*)
100 % netto

Zertifizierung

MSC



MSC-C-50661

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. Gekochtes Produkt. Nur zum gekocht essen geeignet. Muscheln müssen immer komplett durchgegart serviert werden.

Fangzone: FAO 71

Name: Vongole (*Meretrix lyrata*)

Fischerei: MSC zertifiziert

Methode: Handpicking

Herkunft: Vietnam

Foodfacts

100 g	enthalten circa:
Energie	292 kj (70 kcal)
Eiweiss	10 g
Kohlenhydrate	< 1 g
Fette	0,6 g

Produkt	Grösse	Spezifikation	Verpackung	Carton	Stück/VE	Art.-Nr.	EAN VE
Vongole in Schale gekocht	40/60	geputzt, iqf, netto	1 kg Beutel	10 x 1 kg	circa 50	MSC-6655	7640124318594