

MSC Vongole - Fleisch gekocht

Herkunft

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



Information

Vongolefleisch, gekocht.

Geniessfertiges Produkt, mit Schutzglasur.

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

Vongolefleisch
(*Meretrix lyrata*)
80 % 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
Vongolefleisch gekocht	500/1000	einzelgefroren, 80% netto	1 kg Beutel	10 x 1 kg	circa 700	MSC-6653	7640124318556