

Meerfrüchte-Cocktail Marinero

Herkunft

Der PacificBlue Meerfrüchte-Cocktail „Marinero“ stammt aus Vietnam.



Information

Meerfrüchte-Cocktail, blanchiert.

Geniessfertiges Produkt, mit Schutzglasur.

Verschliessbarer Beutel.



Fischerei

Dieser PacificBlue Meerfrüchte-Cocktail 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

Vongolefleisch, Cocktail-Crevetten, Calamaresringe, Surimi-Stücke
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. Blanchiertes Produkt. Nur zum gekocht essen geeignet. Seafood muss immer komplett durchgegart serviert werden.

Zutaten

Vongole
Crevetten
Calamares
Surimi

Bezeichnung

Paphia undulata
Parapenaeopsis sculptilis
Loligo edulis
Nemipterus virgatus

Methode

Handpicking
Midwater trawls
Midwater trawls
Midwater trawls

Herkunft

Pacific FAO 71
Pacific FAO 71
Pacific FAO 71
Pacific FAO 71

Foodfacts

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

Produkt	Grösse	Qualität	Spezifikation	Beutel	Carton	Art.-Nr.	EAN VE
Meerfrüchte-Cocktail „Marinero“	medium	blanchiert	einzelgefroren, 80% netto	1 kg	10 x 1 kg	71521	7640124318280