

Seppien

Herkunft

Die PacificBlue Seppien stammen aus Vietnam.



Information

Seppien

Rohes Produkt, mit Schutzglasur.

Verschliessbarer Beutel.



Fischerei

Die PacificBlue Seppien werden 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

Seppien
(*Sepiella japonica*),
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: Seppien (*Sepiella japonica*)

Zertifikat: BRC

Methode: Pots, traps, bottom trawls

Herkunft: Vietnam

Foodfacts

100 g	enthalten circa:
Energie	306 kj (73 kcal)
Eiweiss	16,1 g
Kohlenhydrate	< 1 g
Fette	0,9 g

Produkt	Grösse	Qualität	Spezifikation	Beutel	Carton	Art.-Nr.	EAN VE
Seppien	U-3	roh	einzelgefroren, 80% netto	1 kg	10 x 1 kg	22024	7610124511154
Seppien	U-5	roh	einzelgefroren, 80% netto	1 kg	10 x 1 kg	22025	7610124311178
Seppien	U-10	roh	einzelgefroren, 80% netto	1 kg	10 x 1 kg	22026	4610124311208