

Seppioline blanchiert

Herkunft

Die PacificBlue Seppioline stammen aus Vietnam.



Information

Seppioline

Blanchiertes Produkt, mit Schutzglasur.

Verschliessbarer Beutel.



Fischerei

Die PacificBlue Seppioline 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

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

Fangzone: FAO 71

Name: Seppioline (*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
Seppioline	80/120	blanchiert	einzelgefroren, 80% netto	1 kg	10 x 1 kg	22054	7610124312151