

Recommandations d'Arne sur l'hygiène et la préparation

Crevettes PacificBlue Seafood® - de l'aquaculture naturelle et ça commence déjà à la décongélation. Cela vous permet de créer un plat divin, parce que l'art de la cuisine et - de faire plaisir.

- 1. Gardez les crevettes congelées naturelles PacificBlue Seafood à -18° C.**
- 2. Tout d'abord, le plus important de tous: dégelez les crevettes naturelles PacificBlue Seafood, autant que possible, sous l'eau courante froide.**
- 3. Avant le traitement: Laver les mains abondamment avec de l'eau chaude et beaucoup de savon. Il vaut mieux utiliser une serviette en papier jetable pour sécher.**
- 4. Éponger les crevettes dégelées à l'aide de papier de ménage et gardez les aussi rapidement que possible dans un récipient séparé et bien fermé dans le réfrigérateur à 0° C.**
- 5. Préparer les crevettes décongelées encore crues sur une planche à découper spéciale désignés et marqués.**
- 6. Nettoyer soigneusement la planche à découper et les ustensiles immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude avec un détergent.**
- 7. Ne placez les crevettes décongelées et encore crues jamais en contact direct avec d'autres aliments.**
- 8. ... et le plus important: Veuillez noter que des crevettes ou des gambas, doit toujours être servi entièrement cuit.**

Et maintenant ... vous pouvez les préparer, les crevettes PacificBlue Seafood. Créez, avec vos inspirations créatives, un plat goûteux. Faites attention à que le goût extraordinaire légèrement doux, n'est pas perdu sur le choix de certains ingrédient.

Je vous souhaite beaucoup de joie avec mes crevettes PacificBlue Seafood d'aquaculture naturelle ... et de nombreux invités ravis.

A presto. En bons termes et sincèrement.

Arne van Grondel

Votre ambassadeur pour les poissons et fruits de mer de ressources durables.

E -mail: arne.van.grondel@marinex.ch

MARINEX SA

Arne van Grondel

Maison mobile +41 79 904 00 89

Île Mobile +39 347 08 95 918

Seefeldquai 1

CH- 6318 Walchwil

www.marinex.ch

www.PacificBlue-Seafood.ch