

GEREINIGTE KALMARE - CALMARS NETTOYES - CALAMARI PULITI

tiefgefroren - congelés - congelati

Name - Nom - Nome

Gereinigte Kalmare - Calmars nettoyes - Calamari puliti (Loligo Edulis)

Nettogewicht - Poids Net - Peso netto

400g

Verpackt in - Conditionné en - Confezionato in:

Italy/Italie/Italia

Zutaten - Ingrédients - Ingredienti

Kalmare (Kalmare, Säuerungsmittel E330, E331) gefangen im Westlichen Pazifischen Ozean, mit Haken und Langleinen. Das Produkt ist vor dem Verzehr zu garen.

Calmars (Calmars, Acidifiants E330, E331) pêchés dans l'Océan Pacifique Centre-Ouest. Produit à consommer après cuisson.

Calamari (Calamari, regolatori di acidità: E330, E331) pescati nell'Oceano Pacifico Occidentale Centrale. Prodotto da consumarsi previa cottura.

Nährwertdeklaration - Déclaration Nutritionnelle - Dichiarazione Nutrizionale

(Durchschnittliche Nährwerte je 100 g) - (Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g) - (Valori medi per 100 g)

Energie - Énergie - Energia	186 kJ / 45 kcal
Fett - Lipides - Grassi	0,8 g
davon Gesättigte Fettsäuren - dont Acides Gras Saturés - di cui Acidi Grassi Saturi	0,3 g
Kohlenhydrate - Glucides - Carboidrati	0,0 g
davon Zucker - dont Sucres - di cui Zuccheri	0,0 g
Eiweiss - Protéines - Proteine	9,2 g
Salz - Sel - Sale	1,42 g

Zubereitung - Conseils de préparation - Modalità di preparazione

Das Produkt auftauen. Die Kalmare in heißem Wasser mit wenigem Essig 5-6 min. auf starker Flamme kochen und sie im Kochwasser abkühlen lassen. Die Kalmare abtropfen lassen in kleinen Stücken schneiden, mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer anmachen. Einige Tomaten in Würfelchen schneiden, sie mit gehacktem Basilikum, Öl und Salz anmachen. Alle Zutaten mischen und kalt servieren.

Décongeler le produit. Faire bouillir les calmars dans de l'eau chaude avec peu vinaigre pendant 5-6 min. et les laisser se refroidir dans l'eau de cuisson. Couper les calmars en petits morceaux. Préparer une sauce avec de l'huile, de jus de citron, sel et poivre et assaisonner les calmars.

Scongolare il prodotto. Cuocere i calamari in acqua bollente salata a cui avrete aggiunto dell'aceto per 5-6 minuti e lasciarli raffreddare nell'acqua di cottura. Tagliare i calamari ad anelli e condirli con un'emulsione di olio, succo di limone, sale e pepe.

Lagerungsanweisungen - Conservation - Conservazione Domestica

In der Tiefkühltruhe: **** / *** (-Fach)(-18°C): Mindestens haltbar bis: siehe Datum auf der Verpackungsseite; ** (-Fach)(-12°C): 1 Monat; * (-Fach)(-6°C): 1 Woche. Eisfach des Kühlschranks: 3 Tage. Nur gekocht verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Dans le congélateur: **** / *** (-18°C): à consommer de préférence avant la date indiquée sur le côté de l'emballage; ** (-12°C): 1 mois; * (-6°C): 1 semaine; dans le compartiment à glace: 3 jours. À consommer après cuisson. Ne pas recongeler après décongélation, consommer dans les 24 heures qui suivent.

Nel congelatore: **** / *** (-18°C): da consumarsi preferibilmente entro la data consigliata sulla confezione; ** (-12°C): 1 mese; * (-6°C): 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

Identitätskennzeichen - Marque d'identification - Indirizzo

Verpackt für - Conditionné pour - Confezionato per:

ARBI DARIO S.p.A. - Via Dott. Salvatore Giovannoli, 131-135, 51015 Monsummano Terme (PT)- ITALIA - www.arbi.it

