

CONDISCOGLIO®
SAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN

tiefgekühlt - surgelé - surgelato

Name - Nom - Nome

Sauce mit Meeresfrüchten - Sauce de Fruits de Mer avec Coquillages et Crevettes - Sugo a base di molluschi e crostacei

Nettogewicht - Poids Net - Peso netto

450g

Portionen - Portions - Porzioni

2

Produktionsland - Pays de production - Paese di produzione

Italy/Italie/Italia

Zutaten - Ingrédients - Ingredienti

Sauce: (Wasser, Tomatenfruchtfleisch, **Riesenkalmar**, natives Olivenöl extra, Sonnenblumenöl, **Seehecht**, Knoblauch, Weißwein (enthält **Sulfite**), Tomatensauce, Kochsalz, Petersilie, Hefe-Extrakt, scharfe Paprika); Meeresfrüchtemischung 48%: **Miesmuscheln** mit Schale, ungeschälte **Venusmuscheln**, geschälte **Garnelen*** (**Garnelen**, Antioxidationsmittel: **Natriummetabisulfit**) oder geschälte **Crevetten** in Aquakultur gewonnen (**Crevetten**, Antioxidationsmittel: **Natriummetabisulfit**), geschälte **Miesmuscheln**, ungeschälte **Garnelenschwänze*** (**Garnelen**, Antioxidationsmittel: **Natriummetabisulfit**) oder ungeschälte **Crevettenschwänze** in Aquakultur gewonnen (**Crevetten**, Antioxidationsmittel: **Natriummetabisulfit**).

*Es wurden zahlreiche Kontrollen ausgeführt, um zerbrochene Muschelschalen zu entfernen. Da trotzdem noch kleine Schalenstückchen vorhanden sein könnten, bitte aufpassen. *Aus Wildfang.*

Sauce: (eau, tomates en cubes, **calmar**, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, **merlu**, ail, vin blanc (contient des **sulfites**), coulis de tomate, sel, persil, extrait de levure, piment); mélange de **fruits de mer** 48%: **moules** en coquilles, **palourdes** en coquilles, **crevettes** décortiquées *(**crevettes**, antioxygène: **disulfite** de sodium), ou **Crevettes** décortiquées élevés (**crevettes**, antioxygène: **disulfite** de sodium), **moules** decoquillées, queues de **crevettes** *(**crevettes**, antioxygène: **disulfite** de sodium) ou queues de **crevettes** élevés (**crevettes**, antioxygène: **disulfite** de sodium).

*Malgré les nombreux contrôles effectués pour éliminer les coquilles cassées, on ne peut pas exclure la présence de fragments de coquilles. *De pêche sauvage.*

Condimento: (acqua, pomodoro a cubetti, **totano**, olio d'oliva extra vergine, olio di girasole, **nasello**, aglio, vino bianco (contiene **solfiti**), passata di pomodoro, sale, prezzemolo, estratto di lievito, peperoncino); mix di frutti di mare 48%: **cozze** con guscio, **vongole** con guscio, **gamberi** sgusciati *(**gambero**, antiossidante: **metabisolfito** di sodio) o **mazzancolle** sgusciate (**mazzancolle**, antiossidante: **metabisolfito** di sodio), **cozze** sgusciate, code di **gambero** *(**gambero**, antiossidante: **metabisolfito** di sodio) o code di **mazzancolle** (**mazzancolle**, antiossidante: **metabisolfito** di sodio).

*Sono effettuati numerosi controlli per eliminare i gusci rotti, prestate comunque attenzione per la possibile presenza di frammenti di conchiglia. *Pescato in mare.*

Nährwertdeklaration - Déclaration Nutritionnelle - Dichiarazione Nutrizionale

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

Energie - Énergie - Energia	434 kJ / 105 kcal
Fett - Lipides - Grassi	7,5 g
davon Gesättigte Fettsäuren - dont Acides Gras Saturés - di cui Acidi Grassi Saturi	1,1 g
Kohlenhydrate - Glucides - Carboidrati	1,3 g
davon Zucker - dont Sucres - di cui Zuccheri	0,3 g
Eiweiss - Protéines - Proteine	7,7 g
Salz - Sel - Sale	0,94 g

Zubereitung - Conseils de préparation - Modalità di preparazione

1) Etwa 250/300 g Nudeln (oder 230/250 g Reis) in Salzwasser al dente kochen. 2) Das noch tiefgekühlte Produkt in die Pfanne geben. Bei großer Hitze 3 Minuten mit Deckel und weitere 4 Minuten ohne Deckel kochen lassen (dabei öfters umrühren). 3) Die (nicht zu weichen) Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der Sauce etwa 2 Minuten lang sautieren (durchmengen). 4) Für einen würzigeren Geschmack, Chili-Pfeffer hinzufügen.

1) Faire bouillir dans l'eau salée environ 250/300 g de pâtes (ou 230/250 g de riz). Mettre dans une poêle le produit encore surgelé. 2) Cuire à feu vif avec un couvercle pendant 3 minutes, et continuer ensuite la cuisson sans couvercle pendant 4 minutes. 3) Egoutter les pâtes « al dente » (ou riz) et les verser dans la poêle avec la sauce. 4) Laisser sur le feu pendant 2 minutes environ afin de bien amalgamer les pâtes avec la sauce. Pour un goût plus relevé, on peut ajouter du piment.

1) Bollire in acqua salata circa 250-300 g di pasta (o 230/250 g di riso). Porre in padella preriscaldata il prodotto ancora surgelato. 2) Cuocere a fuoco moderato per 3 minuti con coperchio e altri 4 minuti senza coperchio, mescolando spesso. 3) Scolare la pasta ben al dente (o il riso) e unirla in padella al condimento. 4) Saltare per circa 2 minuti, avendo cura di far amalgamare il sugo con la pasta. Per un gusto più piccante, aggiungere peperoncino.

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 sul lato della 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

Verarbeitet und verpackt von - Produit et conditionné par - Prodotto e confezionato da:

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

