

CONDIVONGOLA®
SAUCE MIT VENUSMUSCHELN

tiefgekühlt - surgelé - surgelato

Name - Prenom - Nome

Sauce mit Venusmuscheln - Sauce aux cythérée et poisson - Sugo a base di vongole

Nettogewicht - Poids Net - Peso netto

450g

Portionen - Portions - Porzioni

2

Produktionsland - Pays de production - Paese di produzione

Italy/Italie/Italia

Zutaten - Ingrédients - Ingredienti

Ungeschälte **Venusmuscheln** 53%, Sauce (Wasser, Knoblauch, Sonnenblumenöl, **Herzmuschelsaft**, Weißwein (enthält **Sulfite**), natives Olivenöl extra, **Seehecht** 3%, Kochsalz, Tomatensauce, Petersilie 1%, Hefe-Extrakt, scharfe Paprika), gewürfelte Tomaten. *Es wurden zahlreiche Kontrollen ausgeführt, um zerbrochene Muschelschalen zu entfernen. Da trotzdem noch kleine Schalenstückchen vorhanden sein könnten, bitte aufpassen*

Cythérée avec coquilles 53%, sauce (eau, ail, huile de tournesol, bouillon de **coques**, vin blanc (contient des **sulfites**), huile d'olive vierge extra, **merlu** 3%, sel, coulis de tomate, persil 1%, extrait de levure, piment), tomates en cubes. *Malgré les nombreux contrôles effectués pour éliminer les coquilles cassées, on ne peut pas exclure la présence de fragments de coquilles.*

Vongole con guscio 53%, condimento (acqua, aglio, olio di semi di girasole, brodo di **cuore** (°), vino bianco (contiene **solfiti**), olio di oliva extravergine, **nasello** 3%, sale, passata di pomodoro, prezzemolo 1%, estratto di lievito, peperoncino), pomodoro a cubetti. (°) Brodo di **vongole** "Cerastoderma spp". *Sono effettuati numerosi controlli per eliminare i gusci rotti, prestate comunque attenzione per la possibile presenza di frammenti di conchiglia.*

Nährwertdeklaration - Déclaration Nutritionnelle - Dichiarazione Nutrizionale

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

Energie - Énergie - Energia	387 kJ / 94 kcal
Fett - Lipides - Grassi	8,4 g
davon Gesättigte Fettsäuren - dont Acides Gras Saturés - di cui Acidi Grassi Saturi	1,1 g
Kohlenhydrate - Glucides - Carboidrati	1,5 g
davon Zucker - dont Sucres - di cui Zuccheri	1,1 g
Eiweiss - Protéines - Proteine	2,7 g
Salz - Sel - Sale	0,81 g

Zubereitung - Conseils de préparation - Modalità di preparazione

1) Etwa 250-300 g Nudeln in Salzwasser kochen (wir empfehlen Spaghetti zu verwenden). Das noch tiefgekühlte Produkt in die vorgewärmte Pfanne geben. 2) Bei großer Hitze 7 Minuten gedeckt und unter ständigem Rühren kochen lassen. 3) Die al dente gekochten Nudeln abgießen und zur Sauce in der Pfanne geben. 4) Etwa 2 Minuten sautieren und die Sauce gut mit den Nudeln vermengen. Für einen noch würzigeren Geschmack, Chili-Pfeffer hinzufügen.

1) Faire bouillir dans de l'eau salée environ 250/300 g de pâtes (l'utilisation de spaghettis est recommandée). Mettre le produit encore surgelé dans une poêle préchauffée. 2) Faire cuire à feu vif pendant 7 minutes en couvrant et en mélangeant souvent. 3) Égoutter les pâtes «al dente» et les verser dans la poêle avec la sauce. 4) Faire sauter pendant environ 2 minutes en prenant soin d'amalgamer la sauce avec les pâtes. Pour un goût plus relevé, ajouter du piment.

1) Bollire in acqua salata circa 250-300 g di pasta (si consigliano spaghetti). Porre in padella preriscaldata il prodotto ancora surgelato. 2) Cuocere a fuoco moderato per 7 minuti con coperchio, mescolando spesso. 3) Scolare la pasta ben al dente 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: **** / *** (-18°C): Mindestens haltbar bis: siehe Datum auf der Verpackungsseite; ** (-12°C): 1 Monat; * (-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

