

**GESCHÄLTE MIESMUSCHELN - MOULES SANS COQUILLES - COZZE CILENE SGUSCIATE**

tiefgekühlt - surgelé - surgelato

**Name - Nom - Nome**

Geschälte Miesmuscheln - Moules sans coquilles - Cozze Cilene sgusciate (Mytilus Chilensis)

**Nettogewicht - Poids Net - Peso netto**

200g

**Verpackt in - Conditionné en - Confezionato in:**

Italy/Italie/Italia

**Zutaten - Ingrédients - Ingredienti**

Geschälte **Miesmuscheln** (in Chile in Aquakultur gewonnen) . Das Produkt ist vor dem Verzehr zu garen.

**Moules** sans coquilles (élevées au Chili). Produit à consommer après cuisson.

**Cozze** sgusciate (allevate in Cile). 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)

<b>Energie - Énergie - Energia</b>	<b>393 kJ / 94 kcal</b>
<b>Fett - Lipides - Grassi</b>	<b>1,7 g</b>
davon Gesättigte Fettsäuren - dont Acides Gras Saturés - di cui Acidi Grassi Saturi	<b>0,5 g</b>
<b>Kohlenhydrate - Glucides - Carboidrati</b>	<b>4,9 g</b>
davon Zucker - dont Sucres - di cui Zuccheri	<b>0,0 g</b>
<b>Eiweiss - Protéines - Proteine</b>	<b>14,7 g</b>
<b>Salz - Sel - Sale</b>	<b>0,92 g</b>

## Zubereitung - Conseils de préparation - Modalità di preparazione

Das Produkt auftauen. In einer Pfanne gehackte Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl anbräunen lassen. 1/2 Glas Weißwein hinzugießen und 10 Minuten lang schmoren. Die Miesmuscheln, gehackte Petersilie u. Salz hinzugeben und auf kleiner Flamme 10 Minuten reduzieren lassen. Tomatensoße u. Paprika hinzufügen und einige Minuten weiter schmoren.

Conseils de préparation: Décongeler le produit. Rissoler 1 gousse d'ail et de l'oignon dans une poêle avec de l'huile d'olive. Verser un demi verre de vin blanc et laisser réduire pendant 10 min. à feu doux. Ajouter de la sauce tomate, cuir pendant 10 min. et remuer doucement. Après ajouter les moules, du persil haché, du sel et du poivron et cuir encore quelques minutes.

Scongolare il prodotto. Rosolare uno spicchio d'aglio e un po' di cipolla in una padella con dell'olio. Versare mezzo bicchiere di vino bianco e lasciarlo ridurre per 10 minuti a fuoco dolce. Aggiungere della salsa di pomodoro, cuocere per 10 minuti e mescolare delicatamente. Aggiungere le cozze, del prezzemolo tritato, regolare di sale e di pepe e cuocere ancora qualche minuto.

## 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](http://www.arbi.it)

