

GEREINIGTER KRAKE - POULPES ENTIERS EVISCERES - POLPO PULITO

roh, tiefgefroren - crus, congelés - crudo, congelato

Name - Nom - Nome

Gereinigter Krake - Poulpes entiers evisceres - Polpo pulito (Octopus Cyaneus)

Nettogewicht - Poids Net - Peso netto

500g

Verpackt in - Conditionné en - Confezionato in:

Italy/Italie/Italia

Zutaten - Ingrédients - Ingredienti

Krake (gefangen im Westlichen Indischen Ozean mit Haken und Langleinen).
Das Produkt ist vor dem Verzehr zu garen.

Poulpe (pêches dans l'Océan Indien Occidental avec Lignes et hameçons).
Produit à consommer après cuisson.

Polpo (pescato nell'Oceano Indiano occidentale con e ami e palangari).
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	259 kJ / 61 kcal
Fett - Lipides - Grassi davon Gesättigte Fettsäuren - dont Acides Gras Saturés - di cui Acidi Grassi Saturi	0,3 g 0,1 g
Kohlenhydrate - Glucides - Carboidrati davon Zucker - dont Sucres - di cui Zuccheri	0,4 g 0,1 g
Eiweiss - Protéines - Proteine	14,1 g
Salz - Sel - Sale	0,88 g

Zubereitung - Conseils de préparation - Modalità di preparazione

Das Produkt auftauen. Die Krake in einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser, 2 Knoblauchzehen und Petersilie 20-30 Min. kochen lassen. Die Krake im Kochwasser abkühlen lassen. Den Kopf in Streifen und die Arme in kleine Scheiben schneiden. Eine Soße mit Olivenöl, gehackte Knoblauch, Petersilie, Salz u. Pfeffer vorbereiten u. die Krakenteile damit marinieren.

Décongeler le produit. Faire bouillir les poulpes dans de l'eau chaude salée avec 2 gousses d'ail et du persil pendant 20-30 min. en le laissant refroidir dans son eau de cuisson. Couper les poulpes en petits morceaux. Mélanger un peu d'huile d'olive, du jus de citron, une pincée de sel et de poivre.

Scongolare il prodotto. Far bollire il polpo in acqua salata con 2 spicchi d'aglio e del prezzemolo per 20-30 minuti. Lasciar raffreddare nella sua acqua di cottura. Tagliare il polpo a pezzetti. Condire con un'emulsione di olio d'oliva, succo di limone, un pizzico di sale e del pepe.

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 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

