

CREVETTENSCHWÄNZE - QUEUES DE CREVETTES - CODE DI MAZZANCOLLA

tiefgekühlt - surgelé - surgelate

Name - Nom - Nome

Crevettenschwänze - Queues de crevettes - Code di mazzancolla tropicale (Penaeus Vannamei)

Nettogewicht - Poids Net - Peso netto sgocciolato

200g

Verpackt in - Conditionné en - Confezionato in:

Italy/Italie/Italia

Zutaten - Ingrédients - Ingredienti

Crevetten (in Ecuador in Aquakultur gewonnen), Antioxidationsmittel **Natriummetabisulfit** od. **Crevetten** (in Vietnam in Aquakultur gewonnen). Das Produkt ist vor dem Verzehr zu garen

Crevettes (élevées en Equateur), antioxydant **disulfite** de sodium ou **Crevettes** (élevées en Vietnam). A consommer après cuisson.

Mazzancolle tropicali (allevate in Ecuador), antiossidante **Metabisolfito** di sodio o **Mazzancolle** tropicali (allevate in Vietnam). Da consumare 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	365 kJ / 86 kcal
Fett - Lipides - Grassi	0,7 g
davon Gesättigte Fettsäuren - dont Acides Gras Saturés - di cui Acidi Grassi Saturi	0,2 g
Kohlenhydrate - Glucides - Carboidrati	0,0 g
davon Zucker - dont Sucres - di cui Zuccheri	0,0 g
Eiweiss - Protéines - Proteine	20 g
Salz - Sel - Sale	0,48 g

Zubereitung - Conseils de préparation - Modalità di preparazione

Arbi Tipps: 200g Crevettenschwänze unter kaltem Wasser auftauen. 1/2 Schalotte und 1 Knoblauchzehe fein hacken und mit wenig heißem Olivenöl in einer Pfanne anbräunen. Danach 80g Kirschtomaten hinzufügen und für 3-4 Min. schmoren. Nach dieser Zeit 3 Teelöffel Curry zugeben. Nach Wunsch mit Sahne aufgießen. Die Arbi Crevetten hinzufügen und mit der Sauce durchmengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für weitere 2-3 Min. einkochen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Les Conseils d'Arbi: décongelez 200g de queues de crevettes sous l'eau froide. Faites roussir dans une poêle 1/2 échalotte et une gousse d'ail hachées. Ajoutez 80g de tomates cerises et laissez mijoter pendant 3-4 minutes. Après ajouter 3 cuillères à café de curry et mélangez bien les ingrédients. Selon les goûts incorporez de la crème. Ajoutez les queues de crevettes Arbi et les amalgamez avec la sauce. Sapoudrez avec un peu de sel et de poivre et continuez la cuisson pendant 2-3 min. Ajoutez du persil haché, servez à table. Bon appétit!

I Consigli di Arbi: scongela 200g di code di mazzancolla sotto l'acqua corrente. Trita finemente 1/2 scalogno e 1 spicchio d'aglio e fai rosolare in una padella assieme ad un po' d'olio d'oliva caldo. Aggiungi 80g di pomodorini ciliegia tagliati a metà e lascia cuocere per ca. 3-4 minuti. Unisci 3 cucchiaini di curry e mescola bene; se lo desideri, aggiungi un po' di panna. Unisci le mazzancolle Arbi e lasciale cuocere per 2-3 minuti, mescola gli ingredienti. Aggiungi sale e pepe, prezzemolo tritato e servile calde.

Lagerungsanweisungen - Conservation - Conservazione Domestica

In der Tiefkühltruhe: **** / *** (-18°C): Mindestens haltbar bis: siehe Datum auf der Verpackungseite; ** (-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 von - Conditionné par - Confezionato da:
ARBI DARIO S.p.A. - Via Dott. Salvatore Giovannoli, 131-135, 51015 Monsummano Terme (PT)- ITALIA - www.arbi.it

