

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA

FRITTIERE SHRIMPS UND KALMARRINGE - ANNEAUX D'ENCORNETS ET QUEUES DE CREVETTES

eingemehlt, vorfrittiert, tiefgekühlt - enfarinés, pré-frits, surgelé - infarinato, prefritto, surgelato

Name - Nom - Nome

Kalmarringe (*Illex illecebrosus*) und Ungeschälte Crevettenschwänze (D-Garnelen) (*Litopenaeus vannamei*) - Anneaux d'Encornets (*Illex illecebrosus*) et Queues de Crevettes (*Litopenaeus vannamei*) - Anelli di totano atlantico (*Illex illecebrosus*) e code di mazzancolle tropicali (*Litopenaeus vannamei*)

Nettogewicht - Poids Net - Peso netto

250g

Produktionsland - Pays de production - Paese di produzione

Italy/Italie/Italia

Zutaten - Ingrédients - Ingredienti

KALMARRINGE 46% (*Illex illecebrosus* gefangen mit Schleppnetze im Nordwestatlantik FAO 21), HARTWEIZENGRIEB, ungeschälte CREVETTENSCHWÄNZE (D-GARNELEN) 14% (in Vietnam in Aquakultur gewonnen), WEICHWEIZENMEHL 8%, Sonnenblumenöl, Maisstärke, WEIZENGLUTEN, Salz. Kann Spuren von FISCH und SOJA enthalten.

Anneaux d' ENCORNET 46% (pêchés dans l'Océan Atlantique Nord-ouest FAO 21 avec Chaluts), semoule de BLÉ dur, queues de CREVETTES (élevées avec aquaculture en Vietnam), farine de BLÉ tendre 8%, huile de tournesol, amidon de maïs, GLUTEN de FROMENT, sel. Peut contenir traces de SOYA et de POISSON.

Anelli di TOTANO Atlantico 46% (pescato in Atlantico Nordovest FAO 21 con reti da traino), semola di GRANO duro, code di MAZZANCOLLE tropicali 14% (allevate in Vietnam), farina di GRANO tenero 8%, olio di semi di girasole, amido di maïs, GLUTINE di FRUMENTO, sale. Può contenere tracce di SOIA e PESCE.

Nährwertdeklaration - Déclaration Nutritionnelle - Dichiarazione Nutrizionale

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

Energie - Énergie - Energia	837 kJ / 200 kcal
Fett - Lipides - Grassi	11 g
davon Gesättigte Fettsäuren - dont Acides Gras Saturés - di cui Acidi Grassi Saturi	1,3 g
Kohlenhydrate - Glucides - Carboidrati	7,6 g
davon Zucker - dont Sucres - di cui Zuccheri	0,3 g
Eiweiss - Protéines - Proteine	18 g
Salz - Sel - Sale	0,73 g

Zubereitung - Conseils de préparation - Modalità di preparazione

BACKEN (14-15 Min / Heißluft 220°C): Die noch gefrorenen Zutaten auf ein Blech mit Backpapier legen und im auf 220° vorgeheizten Ofen 14-15 Min. (zusätzlich 3-4 Min. bei Ober-Unterhitze) goldbraun und knusprig backen. Nach Wunsch salzen und mit Zitronenscheiben servieren. **BRATEN IN DER PFANNE** (4 min): Wenig Öl (3 bis 4 Esslöffel) in einer Pfanne erhitzen. Die noch gefrorenen Zutaten unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Minuten goldbraun und knusprig braten. Öl abtropfen lassen, nach Wunsch salzen und mit Zitronenscheiben servieren. **FRITTIEREN** (2 min): Reichlich Öl in einer Fritteuse (bei 180°C) oder in einer Pfanne erhitzen. Das noch gefrorene Produkt unter mehrmaligem Wenden bei mittel-hoher Hitze 2 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Öl abtropfen lassen nach Wunsch salzen und mit Zitronenscheiben servieren.

AU FOUR (14-15 min. / four ventilé 220°C): poser les anneaux d'encornet et les queues de crevettes congelés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les faire dorer 14-15 min. dans le four préchauffé à 220°C (ajouter 3-4 min. avec four sol/voûte), jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Saler à volonté et servir avec des tranches de citron. **FRIRE DANS LA POËLE**: Faire chauffer un peu d'huile (3/4 cuillères) et y faire dorer les anneaux d'encornets et les queues de crevettes congelés pendant env. 4 min. en les retournant plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Laisser bien égoutter. Saler à volonté et servir avec des tranches de citron. **POËLE OU FRITEUSE**: Plonger les anneaux d'encornets et les queues de crevettes congelés dans l'huile abondante dans la poêle ou dans la friteuse et les laisser frire (dans la friteuse à 180°C, dans la poêle à feu moyen-vif) pendant env. 2 min., jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Laisser bien égoutter. Saler à plaisir et servir avec des tranches de citron.

IN FORNO (14-15 minuti / forno ventilato a 220°C): disporre anelli di totano e code di mazzancolle surgelati su un foglio di carta da forno, mettere in forno preriscaldato e lasciare cuocere per circa 14-15 minuti a 220°C. Se il forno è impostato su statico aggiungere 3-4 minuti. **IN PADELLA CON POCO OLIO**: per un fritto più leggero, immergere il prodotto in poco olio (mezzo centimetro o 3/4 cucchiari) e far cuocere per circa 4 minuti, girando il prodotto più volte. **IN PADELLA O IN FRIGGITRICE**: cuocere in olio abbondante per circa 2 minuti (in friggitrice a 180°C, in padella a fuoco medio-alto), scolare bene e servire con un pizzico di sale e uno spicchio di limone.

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.

Zertifizierungen - Certifications - Certificazioni



MSC-C-52593



ASC-C-01644

Dieser Fisch hat den globalen Nachhaltigkeits-Standard des MSC erfüllt. www.msc.org

Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. www.asc-aqua.org

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

