

SUGO AI GAMBERI
ARGENTINISCHE ROTGARNELEN IN EINER HUMMERSAUCE

tiefgekühlt - surgelé - surgelato

Name - Nom - Nome

Argentinische Rotgarnelen in einer Hummersauce - Sauce pour pâtes avec crevettes rouges d'Argentine - Condimento per pasta con Gamberi Argentini

Nettogewicht - Poids Net - Peso netto

300g

Portionen - Portions - Porzioni

2

Produktionsland - Pays de production - Paese di produzione

Italy/Italie/Italia

Zutaten - Ingrédients - Ingredienti

Sauce 60% (Wasser, Sonnenblumenöl, **Hummerfleisch** (Homarus americanus gefangen in Nordwestatlantik FAO 21 mit Reusen und Fallen) 10%, natives Olivenöl extra, Weißwein (enthält **Sulfite**), Pazifischer **Seehecht** (Merluccius productus gefangen im Pazifischen Ozean FAO 67 mit Pelagische Scherbrettnetze), Knoblauch, Schalotten, Tomatensauce, Petersilie, Hefe-Extrakt, Salz, scharfe Paprika), abgeschälte Argentinische **Rotgarnelen** (Pleoticus muelleri gefangen in Südwestatlantik FAO 41 mit Schleppnetzen) 25% (Argentinische **Rotgarnelen**, Antioxidationsmittel: **Natriummetabisulfit**), Tomatenwürfeln. **GLUTENFREI**.

Assaisonnement 60% (eau, huile de graines de tournesol, pulpe de **homard** (Homarus americanus pêchés dans l'Océan Atlantique nord-ouest FAO 21 avec Casiers et pièges) 10%, huile d'olive vierge extra, vin blanc (contient des **sulfites**), **merlu** blanc (Merluccius productus pêché dans l'Océan Pacifique nord-est FAO 67 avec Chalut pélagique à panneaux), ail, échalote, purée de tomates, persil, extrait de levure, sel, piment), **Crevettes** rouges d'Argentine décortiquées (Pleoticus muelleri pêché dans l'Océan Atlantique sud-ouest FAO 41 avec Chaluts) 25% (**crevettes** rouges d'Argentine, antioxydant: **disulfite** de sodium), tomates en dés. **SANS GLUTEN**.

Condimento 60% (acqua, olio di semi di girasole, polpa di **Astice** Americano (Homarus americanus pescato in Atlantico Nordovest FAO 21 con nasse e trappole) 10%, olio extravergine di oliva, vino bianco (contiene **solfiti**), **Nasello** del Pacifico (Merluccius productus pescato in Pacifico Nordest FAO 67 con reti da traino pelagica a divergenti), aglio, scalogno, passata di pomodoro, prezzemolo, estratto di lievito, sale, peperoncino), **Gamberi** Argentini sgusciati 25% (Pleoticus muelleri pescati in Atlantico Sudovest FAO 41 con reti da traino - contengono antiossidante: **metabisolfito** di sodio), pomodoro a cubetti. **SENZA GLUTINE**.

Nährwertdeklaration - Déclaration Nutritionnelle - Dichiarazione Nutrizionale

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

Energie - Énergie - Energia	617 kJ / 149 kcal
Fett - Lipides - Grassi	1,3 g
davon Gesättigte Fettsäuren - dont Acides Gras Saturés - di cui Acidi Grassi Saturi	1,7 g
Kohlenhydrate - Glucides - Carboidrati	1,1 g
davon Zucker - dont Sucres - di cui Zuccheri	0,6 g
Eiweiss - Protéines - Proteine	5,7 g
Salz - Sel - Sale	0,76 g

Zubereitung - Conseils de préparation - Modalità di preparazione

MIT NUDELN: 1. Etwa 200g Nudeln in Salzwasser kochen. 2. Das noch tiefgekühlte Produkt in die vorgewärmte Pfanne geben. Bei hoher Hitze 5 Minuten gedeckt und noch 1 Minute ohne Deckel mit regelmäßigem Rühren kochen lassen. 3. Die "al dente" (2-3 Min weniger als die Kochzeit auf der Verpackung) gekochten Nudeln abgießen und zur Sauce in die Pfanne geben. 4. Etwa 1 Minute sautieren und die Sauce gut mit den Nudeln vermengen. Für einen noch würzigeren Geschmack, Chili-Pfeffer hinzufügen.

MIT REIS: 1. Etwa 160g Reis in Salzwasser kochen (der Canaroli Reis ist für diesen Gericht zu empfehlen). 2. Das noch tiefgekühlte Produkt in die vorgewärmte Pfanne geben. Bei hoher Hitze 5 Minuten gedeckt und noch 1 Minute ohne Deckel mit regelmäßigem Rühren kochen lassen. 3. Der "al dente" (2-3 Min weniger als die Kochzeit auf der Verpackung) gekochten Reis abgießen und zur Sauce in die Pfanne geben. 4. Etwa 1 Minute sautieren und die Sauce gut mit dem Reis vermengen.

POUR LES PÂTES: 1) Faire bouillir dans de l'eau salée 200g de pâtes environ. 2) Mettre dans une poêle préchauffée le produit encore surgelé. Cuire à feu vif avec un couvercle pendant 5 minutes, et continuer ensuite la cuisson sans couvercle pendant 1 minute. 3) Egoutter les pâtes bien "al dente" (2/3 minutes de moins que le temps recommandé sur l'emballage de pâtes) et les verser dans la poêle avec la sauce. 4) Laisser sur le feu pendant 1 minute environ afin de bien mélanger les pâtes avec la sauce. Pour un goût encore plus piquant, ajoutez une pincée de piment.

POUR LE RIZ: 1) Faire bouillir dans de l'eau salée 160g de riz (nous conseillons la qualité carnaroli). 2) Mettre dans une poêle préchauffée le produit encore surgelé. Cuire à feu vif avec un couvercle pendant 5 minutes, et continuer ensuite la cuisson sans couvercle pendant 1 minutes. 3) Égouttez le riz bien "al dente" (2/3 minutes de moins que le temps recommandé sur l'emballage de pâtes) et unissez-le à l'assaisonnement dans la poêle. 4) Faites sauter pendant 1 minute environ, en ayant soin d'amalgamer la sauce avec le riz.

PER PASTA: 1) Bollire in acqua salata circa 200g di pasta. 2) Porre in padella preriscaldata il prodotto ancora surgelato. Cuocere a fuoco vivo per 5 minuti con coperchio e 1 minuto senza coperchio mescolando spesso. 3) Scolare la pasta ben al dente e unirli in padella al condimento. 4) Saltare per circa 1 minuto, avendo cura di far amalgamare il sugo con la pasta. Per un gusto più piccante aggiungere un pizzico di peperoncino.

PER RISO: 1) Bollire in acqua salata 160g di riso (si consiglia l'impiego di qualità carnaroli). 2) Porre in padella preriscaldata il prodotto ancora surgelato. Cuocere a fuoco vivo per 5 minuti con coperchio e 1 minuto senza coperchio mescolando spesso. 3) Scolare il riso e unirli in padella al condimento. 4) Saltare per circa un minuto avendo cura di far amalgamare il riso con il sugo.

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

