



T2510



## Soße nach Fischerart



3kg ?  
500G X 6 KARTONS



85g  
PORTION



18  
MONAT BEI -18°C

### Zutaten

Tomatenfruchtfleisch 49%, Fischfond, Kliesche 10,5%, Venusmuscheln 4,8%, Japanische Venusmuscheln 4,8%, Tintenfisch aus dem Indopazifik 4,5%, zweifach konzentriertes Tomatenmark, Sonnenblumenöl, Nordseekrebse 2,5%, Wein, Weichweizenmehl, extra natives Olivenöl, Petersilie, Salz, Schalotte, Knoblauch, Chilischote.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 68 – Energie kJ 286 – Eiweiss g 5,1 – Kohlenhydrate g 3,5 davon Zucker g 2,6 – Fett g 3,5 davon gesättigte Fettsäuren g 0,5 – Ballaststoffe g 1,1 – Salz g 0,98

### Datenblatt



7-10g  
FÜR STÜCKE



35mm  
HÖHE EINES STÜCKS



### Zubereitung

Temperierminuten in der Pfanne: 4/5 Min  
Mikrowellen-Erholungsminuten: 14/15 min  
Einweichzeit im Wasserbad: 7/8 min