



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.

Datenblatt



7-10g

FÜR STÜCKE



35mm

HÖHE EINES STÜCKS

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

Zubereitung

Temperierminuten in der Pfanne: 4/5 Min

Mikrowellen-Erholungsminuten: 14/15 min

Einweichzeit im Wasserbad: 7/8 min

