T2510

# Soße nach Fischerart

3kg e

84g
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

## Zubereitung

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

## Datenblatt

6-8g
FÜR STÜCKE

35mm
HÖHE EINES STÜCKS