LE MARINE INNER 400g
PD 31 - 40

Le Marin
The Greatest Seafood Specialist
Le Meilleur de l'Océan

RIESEN-KREVETTENSCHWÄNZE
ROH, GESCHÄLT - EINZELN TIEFGEKÜHLT

QUEUES DE CREVETTES
CRUES, DÉCORTIQUÉES - INDIVIDUELLEMENT SURGELÉES

CODE DI GAMBERI
CRUDE, SGUSCIATE - SURGELATE INDIVIDUALMENTE

Serviervorschlag / Suggestion de présentation / L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Gambas sauvages
Grande Saveur
Wild Gambas

400g Reingewicht nach dem Auftauen / Poids net décongelé / Peso netto scongelato
460g e Fühlgewicht / Poids à l'emballage / Peso lordo

Le Marin
The Greatest Seafood Specialist
Le Meilleur de l'Océan

31 - 40
IQF P&D
Art. N° F01062

7 610105 010625

Service consommateurs : conso@cornerma.ch	
Importé et distribué par :	Recyclefähige Verpackung
Cornerma Frozen Sea Foods SA CH-1279 Chavannes-de-Bogis	Emballage recyclable Imballagio riciclabile
Fanggebiet / Zone de pêche / Zona di pesca :	FAO 71
Herkunft / Origine / Origine :	Indonesien / Indonésie / Indonesia
Produit par : (EU N° Aut.) :	300 13 B
L.or N°	
Mindestens haltbar bis : A consommer de préférence avant le : Da consumarsi preferibilmente entro il :	

Le Marin
The Greatest Seafood Specialist
Le Meilleur de l'Océan

5 min.

UNTER FLIESSENDEM WASSER AUFTAUEN
DÉCONGÉLATION SOUS L'EAU PRODIE
SCONGELAMENTO SOTTO L'ACQUA FREDDA

KREVETTEN IN SAHNESOSSE MIT FETTUCINE

Zutaten (4 Personen)
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Bouqet Salsa
- 250 ml Kreuzkümmel
- 500 g Krevetten
- 1 Tomate
- 1 Kopfsalat (Gewicht gekocht)
- 500 g Fettuccine
- Salz, Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebeln, gehackt

Die Nudeln in siedendem Salzwasser "al dente" kochen. Abtropfen lassen und wieder in den Kochtopf gießen. Knoblauch, Tomate und Salat in kleine Stücke schneiden. Einen Teil davon zusammen mit den Krevetten und der Zwiebel mit dem Kreuzkümmel und der Salsa in Butter anbraten. Die Krevetten herausnehmen und die restlichen Zutaten in die Pfanne geben und zum Kochen bringen. Die Sahne in die Pfanne gießen und zum Kochen bringen. Die Krevetten wieder in die Pfanne geben, würzen und nochmals kurz aufkochen. Die Krevetten wieder in die Pfanne geben, würzen und nochmals kurz aufkochen. Die Fettuccine mit der Sahnesoße vermischen und auf einer Platte oder auf vier Teller verteilen. Die Sahne-Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Krevetten darauf verteilen. Mit Kreuzkümmel und einer Scheibe Tomate verzieren und mit Salat und Frühlingszwiebeln garnieren. Mit der gekochten Petersilie bestreuen.

CREVETTES À LA CRÈME ET AUX FETTUCINE

Ingrédients (pour 4 personnes)
- 1 gousse d'ail
- 250 ml de salsa épicée
- 500 g de crevettes
- 1 tomate
- 1 pomme de laitue (Poids cuisson)
- 500 g de fettucine
- 1 pincée de cumin
- sel, poivre
- 1 oignon nouveau, haché

Préparation (environ 20 minutes)

Faire bouillir de l'eau salée. Ajouter les pâtes et les laisser cuire "al dente". Bien égoutter et remettre dans la casserole. Couper l'ail, l'oignon, la tomate et la salade en petits morceaux. Faire revenir l'ail, l'oignon et les crevettes dans le beurre et l'huile dans une poêle et faire revenir le cumin et la salsa. Retirer les crevettes et ajouter le reste des ingrédients dans la poêle et porter à ébullition. Mettre à feu doux et laisser mijoter pendant 2-3 minutes. Remettre les crevettes dans la poêle et porter à ébullition. Ajouter les pâtes et les crevettes dans la poêle, saler, poivrer et prolonger le contact pendant quelques minutes. Servir les crevettes et la sauce sur les plats d'une seule personne. Décorer avec le cumin, la tranche de tomate et le reste de la salade. Saupoudrer avec le persil haché.

GAMBERETTI ALLA PANNA E ALLE FETTUCINE

Ingredienti (per 4 persone)
- 1 spicchio d'aglio
- 250 ml di salsa piccante
- 500 g di gamberetti
- 1 pomodoro
- 1 lattuga (Peso cotto)
- 500 g di fettuccine
- 1 cipolla tritata
- sale, pepe

Preparazione (circa 20 minuti)

Cuocere la pasta in acqua bollente salata e lasciarla al dente. Scolare e rimettere nella pentola. Tagliare a dadini l'aglio, il pomodoro e la lattuga. Rosolare l'aglio, la cipolla e i gamberetti nel burro e nell'olio in una padella e far ridurre la salsa. Togliere i gamberetti e portare il resto degli ingredienti a ebollizione. Ridurre la fiamma e lasciare sobbollire per 2-3 minuti. Rimettere i gamberetti nella padella e portare a ebollizione. Aggiungere la pasta e i gamberetti nella padella, salare, pepare e prolungare il contatto per qualche minuto. Servire i gamberetti e il sugo su piatti per singole persone. Decorare con il cumin, la fettina di pomodoro e il resto della lattuga. Spolverizzare con il prezzemolo tritato.

Nährwert von 100 g Valeur nutritionnelle pour 100 g Valori nutrizionali per 100 g			
Eiweiss Protéines Protidi	Kohlenhydrate Glucides Glucidi	Fett Lipides Lipidi	Brennwert von 100 g Valeur énergétique pour 100 g Valore energetico per 100 g
14,5	0,0	0,54	Kj 266 Kcal 58

Zutaten : Krevetten, Wasser, Kochsalz
Ingrédients : Crevettes, eau, sel de cuisine
Ingredienti : Gamberi , acqua, sale da cucina

AUFBEWAHRUNG / CONSERVATION / CONSERVAZIONE

IM TIEFKÜHLSCHRANK DANS UN CONGÉLATEUR NEL CONGELATORE	-18° C	SIEHE DATUMSAUFDER PACKUNG VOIR DATE SUR L'EMBALLAGE VEDI DATA CONSIGLIATA SULLA CONFEZIONE
**	-12° C	1 MONAT / 1 MOIS / 1 MESE
*	-6° C	1 WOCHE / 1 SEMAINE / 1 SETTIMANA
IM KÜHLSCHRANK DANS LE COMPARTIMENT À GLACES NEL COMPARTO DEI GHIACCI		1 TAG / 1 JOUR / 1 GIORNO

NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN – VERBRAUCH INNERHALB VON 24 STUNDEN NACH DEM AUFTAUEN
NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION – CONSOMMER DANS LES 24 HEURES APRÈS DÉCONGÉLATION
DOPO LA SCONGELAZIONE, IL PRODOTTO NON DEVE ESSERE RICONGELATO E DEVE ESSERE CONSUMATO ENTRO 24 ORE

VERBRAUCHSFERTIG ERHITZEN / À CONSOMMER APRÈS CUISSON / DA CONSUMARSI PRIMA COTTURA

Le Marin
The Greatest Seafood Specialist
Le Meilleur de l'Océan

RIESEN-KREVETTENSCHWÄNZE
ROH, GESCHÄLT - EINZELN TIEFGEKÜHLT

QUEUES DE CREVETTES
CRUES, DÉCORTIQUÉES - INDIVIDUELLEMENT SURGELÉES

CODE DI GAMBERI
CRUDE, SGUSCIATE - SURGELATE INDIVIDUALMENTE

Serviervorschlag / Suggestion de présentation / L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Gambas sauvages
Grande Saveur
Wild Gambas

400g Reingewicht nach dem Auftauen / Poids net décongelé / Peso netto scongelato
460g e Fühlgewicht / Poids à l'emballage / Peso lordo