

Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Empfehlung

Eden Shrimps® - aus ökologischer Aquakultur

..... und die beginnt bereits beim Auftauen!

Damit Sie ein göttliches Gericht kreieren können, denn die Kunst des Kochens ist - Genuss zu vermitteln...!

- 1) Die tiefgekühlten Eden Shrimps bei mindestens -18°C aufbewahren!
- 2) Zuerst das aller Wichtigste: Die edlen Eden Shrimps, wenn immer möglich, unter dem laufenden kalten Wasser auftauen...!
- 3) Vor der Verarbeitung: Die Hände gründlich mit heissem Wasser und reichlich Seife waschen. Zum Trocknen am besten ein Wegwerfpapiertuch verwenden!
- 4) Die aufgetauten Eden Shrimps mit Haushaltspapier trockentupfen und so schnell wie möglich in einem separaten und gut verschliessbaren Behälter im Kühlschrank bei 0°C zwischenlagern!
- 5) Die aufgetauten, noch rohen Eden Shrimps, auf einem speziellen, dafür bestimmten und gekennzeichneten Schneide-Brett oder Geschirr, verarbeiten!
- 6) Das Brett, Geschirr und das Werkzeug unmittelbar nach Gebrauch unter heissem Wasser mit einem Spülmittel gründlich reinigen!
- 7) Die aufgetauten und rohen Eden Shrimps auf keinen Fall mit anderen Lebensmitteln in direkten Kontakt bringen!
- 8) ...und ganz wichtig: Bitte beachten Sie, dass die Eden Shrimps, immer vollständig durchgegart serviert werden müssen!

...und jetzt dürfen Sie die wunderbaren Eden Shrimps, ihrer verdienten Zubereitung, - mit Ihren kreativen Inspirationen -, zuführen und dabei darauf achten, dass der hochwertige, wunderbare leicht süssliche Geschmack, von Ihrer Auswahl an bestimmten Ingredienzen, nicht verloren geht!

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit meinen Eden Shrimps aus der ökologischen Aquakultur... und viele entzückte Gäste!

A presto! Im guten Einvernehmen! Herzlichst!

Arne van Grondel – Ihr Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei!

E-Mail: arne.van.grondel@marinex.ch

MARINEX SA

Arne van Grondel

Heimat Mobile+41 79 904 00 89

Insel Mobile +39 347 08 95 918

Seefeldquai 1

CH-6318 Walchwil

www.marinex.ch

www.edenshrimps.ch