

Auftau-Anleitung und Handhabungs-Empfehlung Tuna

1. Aufbewahrung

Den tiefgekühlten Thun immer bei einer Temperatur von mindestens - 18° C lagern.
Im Haushalts-Kühlschrank: -> Tiefkühlfach***

2. Benötigte Menge

Nur die benötigte Menge oder Stücke aus dem TK-Fach herausnehmen.

3. Verpackung nicht aufschneiden

Die Verpackung, der aus dem Tiefkühlfach entnommenen Stücke, nicht aufschneiden.

4. Im Kühlschrank auftauen

Den MSC Red Yellow Fin Tuna noch in der ungeöffneten Verpackung im Kühlschrank bei max + 4° C auftauen.

5. Unter fließendem Wasser auftauen

Alternativ können die einzelnen Stücke auch unter kaltem fließendem Wasser aufgetaut werden. Die Verpackung nicht aufschneiden!

6. Nach dem Auftauen trocken tupfen

Die Verpackung erst nach dem Auftauen aufschneiden. Stücke aus der Verpackung nehmen und mit Haushaltspapier trocken tupfen.

7. In Frischhaltefolie einwickeln

Übrig bleibende und nicht verwendete aufgetaute Stücke sofort in Frischhaltefolie einwickeln.

8. Im Kühlschrank aufbewahren

Aufgetaute und nicht zubereitete Stücke sofort wieder im Kühlschrank aufbewahren.

Frische und Farbe des MSC Red Yellow Fin Tuna

Die Frische des Produktes und die schöne rote Farbe erhält sich am besten, wenn diese Auftau-Anleitung und Handhabungs-Empfehlung befolgt wird.

Sashimi-Qualität

Die MSC Tuna Red Yellow Produkte sind in Sashimi-Qualität hergestellt. Die Handhabung sollte daher pfleglich und die Zubereitung schonend sein. Bei sachgerechtem Befolgen der Hygiene-Richtlinien „[Sicher geniessen](#)“ können diese sorglos konsumiert werden.

Für weitere Fragen und Informationen wenden Sie sich an:

MARINEX-Infoline

+41 41 759 83 22