

Meerfrüchte-Cocktail - mehr als nur Salat

Pizza, Pasta und Risotto - die italienische Liebesgeschichte! Und dazu eignet sich unser Meerfrüchte-Cocktail - ausschliesslich mit Zutaten aus MSC-zertifizierter Fischerei, aus nachhaltiger Aquakultur und nachhaltiger Fischerei von PacificBlue.

Der Meerfrüchte-Cocktail

Ist in der Küche des gesamten Mittelmeerraumes in vielfältigen gluschtigen Variationen vertreten.

Deshalb lieben wir sie einfach - die gute italienische Küche. Schlicht & pur, nicht überschwänglich!

Nachhaltigkeit

Die Zutaten für die PacificBlue Meerfrüchte-Cocktails „Delicatesse“ und „Gourmet“ stammen ausschliesslich aus MSC-zertifizierten Fischereien (Norwegen, Vietnam), aus nachhaltig operierenden Fischereien (China) sowie aus nachhaltigen und umweltschonenden Aquakulturen (Spanien).

Nur allerbeste Zutaten

Für unsere nachhaltig produzierten Meerfrüchte-Cocktails „Delicatesse“ und „Gourmet“ sind nur die allerbesten Zutaten aus den renommiertesten nachhaltigen Fischereien und umweltschonenden Aquakulturen ausgewählt worden.



Verarbeitung

Die Meerfrüchte-Cocktails „Delicatesse“ und „Gourmet“ werden von einem anerkannten MSC-zertifizierten Betrieb kontrolliert, verarbeitet und exklusiv für PacificBlue Seafood abgepackt.

Meerfrüchte-Cocktail von PacificBlue

Einfach in der Handhabung und schön im Aussehen.

Die Meerfrüchte-Cocktails „Delicatesse“ und „Gourmet“ aus garantiert nachhaltiger Fischerei von PacificBlue Seafood.

[Mehr über MSC Meerfrüchte-Cocktail von PacificBlue Seafood](#)

Meerfrüchte-Cocktail - mehr als nur Salat

Nachhaltigkeits-Garantie

PacificBlue Seafood garantiert, dass in den Meerfrüchte-Cocktails „Delicatesse“ und „Gourmet“ ausschliesslich Zutaten aus MSC-zertifizierten Fischereien, aus nachhaltig operierenden Fischereien und aus nachhaltigen und umweltschonenden Aquakulturen verwendet werden.



Mehr Informationen und Hintergrundberichte bietet die Homepage:

www.PacificBlue-Seafood.ch

Grundrezept

Die gewünschte Menge Meerfrüchte-Cocktail im laufenden kalten Wasser kurz antauen. Abschütten und trocken tupfen.

Im warmen Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie und Peperoncini, verbunden mit einem zusätzlichen Farbtupfer, eines beliebigen saisonalen Gemüses, wie zum Beispiel, grüne und gelbe Zuchetti mit Tomaten, kurz schwenken und der Verwendung zufügen.



Für mehr Information zu Rezepten:

[Foodmaster Arne van Grondel](#)

Mit dem Meerfrüchte-Cocktail aus nachhaltiger Fischerei liegen Sie immer richtig

.... ob als Topping, für eine knusprige Pizza mit „Frutti di mare“, als Begleitung in der heissgeliebten Pasta oder unter einem sämigen Risotto gerührt - sind immer ein Volltreffer!

Mit unseren Meerfrüchte-Cocktail „Delicatesse“ und „Gourmet“ - aus garantiert nachhaltiger Fischerei und umweltschonender Aquakultur - liegen Sie immer richtig, um Ihre anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Nachhaltigkeits-Nachweis

| Zutaten | Bezeichnung | Methode | Herkunft | FAO Zone | Fischerei - Aquakultur |
|-----------|------------------------------|---------------------|----------|-----------------|--|
| Vongole | <i>Meretrix lyrata</i> | Handpicking | Vietnam | Pacific FAO 71 | aus MSC-zertifizierter Fischerei (MSC-C-50661) |
| Crevetten | <i>Pandalus borealis</i> | Double trawling | Norwegen | Atlantic FAO 27 | aus MSC-zertifizierter Fischerei (MSC-C-50661) |
| Calamars | <i>Todarodes pacificus</i> | Handleinen | China | Pacific FAO 61 | aus nachhaltiger Fischerei |
| Muscheln | <i>Mytilus edulis</i> | Hängeseile | Spanien | Atlantic FAO 27 | aus nachhaltiger umweltschonender Aquakultur |
| Surimi | <i>Theragra chalcogramma</i> | Pelagic otter trawl | Alaska | Pacific FAO 67 | aus MSC-zertifizierter Fischerei (MSC-C-50661) |