

Cooke


MORUBEL

MANTELSCHELPNOTEN UIT PATAGONIË IN CHABLISSAUS



Cooke



MORUBEL

Ankerstraat 2
B-8400 Oostende
Tel. +32 59 322868
www.morubel.be



MANTELSCHELPNOTEN UIT PATAGONIË IN CHABLISSAUS

Specie: *Zygoclamys patagonica*

In het wild gevangen voor de kust van Argentinië vanaf onze eigen schepen worden de mantelschelpennoten, binnen het uur na de oogst op zee ingevroren. Omgeven door onze chablissaus maakt van deze parels een next-level dish.

Certificering:



Marine Stewardship Council (MSC) gecertificeerde garnalen afkomstig is van een MSC gecertificeerde visserij, de meest strenge en betrouwbare standaard voor duurzame visserij.

Maat: 80/120 input

Chablis Sauce (30%): Crème fraîche, water, Chablis (23%) (sulfiten), mosselsap, gemodificeerd zetmeel, sjalot, boter, vis- en schaaldierconcentraat (vis- en schaaldierextract (garnalen, krab), zout, geconcentreerd aromatisch sap(ui, knoflook), groenten (prei, wortel) en champignons, tomatenpuree, cognac, aromatische planten en kruiden), zout, suiker, peterselie, zwarte peper, geconcentreerd wortelsap, verdikkingsmiddel: xanthaangom.

Allergenen: weekdieren, lactose, melk eiwitten, tarwe, tarwe (gluten), vis.



Gemiddelde nutritionele waarden per 100g	
Energie	440 kJ/ 105 kcal
Vet	5 g
- waarvan verzadigd	3,5 g
Koolhydraten	3,5 g
- waarvan suikers	0,7 g
Eiwitten	12 g
Vezels	0,5 g
Zout	0,7 g

Bereiding:

Magnetron: doe de benodigde hoeveelheid in een afgedekt bord geschikt voor magnetron. Verwarm gedurende ca. 7 minuten @ 750W. Halverwege de kooktijd even doorroeren.

Verpakkingsmogelijkheden:

250g doosje - 2-3 personen

300g zak - 3 personen

300g bevat 29-33 gecoate Patagonische scallops

Wijn tip: Villa Antinori Bianco