



FINEST GREEK SEAFOOD

BLUE SWIMMING CRABS

From the purest
Mediterranean waters



WILD CAUGHT
HANDPICKED
FRESH
NON PASTEURIZED

ALL NATURAL
NO ADDITIVES
NO PRESERVATIVES
NO ARTIFICIAL FLAVORS

READY TO EAT



WWW.AEGEANGOURMET.GR

GR ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Ψίχα μπλε καβουριού				
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	Callinectes Sapidus				
ΖΩΝΗ ΑΛΙΕΙΑΣ	F.A.O. 37.3.1 Μεσόγειος Θάλασσα - Αιγαίο Πέλαγος				
ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΛΙΕΥΣΗΣ	Αλιευμένο προϊόν				
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Κομμάτια ψίχας ολόφρεσκου μπλε καβουριού, διαλεγμένα στο χέρι				
	100% ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ	ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ	ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ	ΧΩΡΙΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	ΕΤΟΙΜΟ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΕΙΔΗ	Lump meat		Μεγάλα κομμάτια ψίχας καβουριού		
	Backfin meat		Συνδυασμός μεγάλων και μικρών κομματιών ψίχας καβουριού		
	Claw meat		Ψίχα από τις δαγκάνες και τα πόδια του καβουριού		
ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	45 μέρες από την ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος				
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	0°C - 3°C				
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Δοχείο 200g				
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ ΑΝΑ 100g	Ενέργεια 390 KJ/92 Kcal, Λιπαρά 0,4g, εκ των οποίων κορεσμένα 0,29g, Υδατάνθρακες 1,19g, εκ των οποίων σάκχαρα 0,49g, Πρωτεΐνες 21g, Αλάτι 0,65g				

LUMP MEAT	BACKFIN MEAT	CLAW MEAT
Μεγάλα κομμάτια ψίχας καβουριού	Συνδυασμός μεγάλων και μικρών κομματιών ψίχας	Ψίχα από τις δαγκάνες και τα πόδια του καβουριού
<p>Το μεγάλο μέγεθος των κομματιών του lump προσδίδει εντυπωσιακή εικόνα σε ένα πιάτο.</p> <p>Σερβίρεται ως ορεκτικό με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λίγο λεμόνι, αλάτι και πιπέρι.</p> <p>Ιδιαίτερη γευστική πρόταση ακόμα και σκέτα, μέσα σε ένα brioche ψωμάκι ή σερβιρισμένα ως tapas.</p> <p>Ιδανικό για πρώτο πιάτο ενός γεύματος με εκλεκτά κρασιά.</p>	<p>Σερβίρεται ως ορεκτικό με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λίγο λεμόνι, αλάτι και πιπέρι.</p> <p>Αποτελεί ιδανικό συστατικό μιας πράσινης σαλάτας.</p> <p>Παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο σε ένα πιάτο ζυμαρικών.</p>	<p>Ξεχωρίζει για το σκούρο χρώμα του.</p> <p>Έχει την εντονότερη γεύση της σειράς AEGEAN GOURMET crab meat και δίνει την απόλυτη γευστική αίσθηση του καβουριού.</p> <p>Σερβίρεται ως ορεκτικό με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λίγο λεμόνι, αλάτι και πιπέρι.</p> <p>Αποτελεί ιδανικό συστατικό μιας πράσινης σαλάτας.</p> <p>Παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο σε ένα πιάτο ζυμαρικών.</p>

