



Noch nicht bewertet

11,90 €

Steuerbetrag 1,98 €

7 Days
★★★★★



Beschreibung

Top Qualität aus Italien!!!

Die Maden werden unter Vakuum versendet. Nach Erhalt der Maden sofort in ein großes Gefäß geben und laufen lassen. Nach ca. zwei bis drei Stunden sind die Maden wie lebendig. Danach im Kühlschrank ein bis vier Grad lagern. Wichtig bei der Lagerung ist, dass die Maden nicht in Schichten übereinander liegen. Durch die Bewegung (auch im Kühlschrank) entsteht Wärme und Ammoniak. Der Ammoniak ist dafür zuständig, dass die Made altert und sich verpuppt.

1l (Liter) = 600g