



Noch nicht bewertet

7,90 €

Steuerbetrag 1,32 €

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 das die Maden nicht in Schichten über einander liegen. Durch die Bewegung (auch in Kühlschrank) entsteht Wärme und Ammoniak. Der Ammoniak ist dafür zuständig das die Made altert und sich verpuppt.

1l (Liter) = 600g