



Características:

Los langostinos Jumbo son los langostinos de tamaño más grande disponible en el mercado. Aunque gris y negro en crudo, los langostinos obtienen un hermoso color rojo una vez cocinados. Los langostinos Black Tiger se cultivan en aguas tropicales. La disponibilidad está disminuyendo debido a la popularidad de la acuicultura del langostino vannamei. Nuestra oferta incluye el langostino Jumbo ASC o ecológico. Este último de nuestro propio proyecto de langostino Jumbo tradicional en el Oeste de Bengala -www.pure-shrimp.eu.

Nombre comercial:

Langostinos Jumbo/Langostinos tigre gigantes

Nombre científico:

Penaeus monodon

Familia:

Penaeidae

Área de explotación:

India, Bangladesh, Indonesia, Vietnam, Myanmar

Temporada de recolección:

Principalmente de mayo a noviembre

Disponible como:

Entero, sin cabeza con piel (Easy-Peel), pelado y desvenado

Tratamiento: crudo, escaldado, cocido

Tamaños disponibles:

Entero: 8-12 pzs/kg hasta 31-40 pzs/kg - Tamaño principal 16-20 pzs/kg

Pelado: 16-20 pzs/lb hasta 41-50 pzs/lb – Cola con piel: 13-15 – 31-40 pzs/lb

Detalles sobre sostenibilidad:

Morubel tiene la intención de abastecerse solo de langostinos Jumbo certificados BAP y/o ASC o ecológicos.

