



Onze grote MSC gecertificeerde coquilles, geselecteerd vanwege hun zoete en fijne smaak, werden gevangen in de ijsskoude wateren van de Canadese oostkust. De coquilles zijn individueel gecoat met een feestelijke, romige saus en vormen een voortreffelijk voorgerecht. De beschikbare saus variaties zijn Champagnesaus, Chablis-Truffelsaus of een witte wijnsaus.

Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Placopecten magellanicus</i>
Oorsprong:	Gevangen in de noordwestelijke Atlantische Oceaan
Samenstelling:	65% coquilles en 35% saus
Maatvoering:	20-30 pcs/lb
Bewerking:	Rauw
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Feestelijk voorgerecht
Bereiding:	Opwarmen in een pan

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	400g in een geïllustreerd doosje
Verpakking omdoos:	9 x 400g in een neutrale omdoos
Merkopties:	Private label of Morubel merk
Dozen/Europallet:	80 (10 lagen x 8 omdozen)



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij

