



Características:

Los langostinos Vannamei se han convertido en el langostino más cultivado en todo el mundo y viven en hábitats marinos tropicales. Son un ingrediente popular en cualquier tipo de cocinas: barbacoa, wok, ensaladas o tapas. Nuestra oferta incluye vannamei certificado ASC y vannamei certificado ecológico (UE y Naturland) de nuestra propia granja en Costa Rica. www.Pure-Shrimp.eu

Nombre comercial:

Langostinos vannamei

Nombre científico:

Litopenaeus vannamei

Familia:

Penaeidae

Área de explotación:

India, Indonesia, Vietnam, Ecuador, Colombia

Temporada de recolección:

Dos a tres veces al año

Disponible como:

Entero (cocido), cola con piel, pelado y desvenado, pelado tail-on, Crudo, escaldado, cocido

Tamaños disponibles:

Entero: 31-40 hasta 80-120 pzs/kg – pelados: 31-35 hasta 100-200 pzs/lb
colas con piel: 16-20 a 61-70 pzs/lb (también easy peel)

Detalles sobre sostenibilidad:

Morubel pretende abastecerse solamente de langostinos vannamei de granjas certificadas ASC y trabaja hacia la certificación ASC con sus proveedores.

Los langostinos vannamei certificados **ecológicos** provienen de nuestra propia granja y planta procesadora en Costa Rica. Estamos comprometidos con 2 proyectos de reforestación de manglares a través de Pure Shrimp Initiative (Iniciativa de Langostino Puro).

