



Onze wildvangst mini-coquilles, geselecteerd vanwege hun heerlijke smaak, werden gevangen in de koude wateren van de zuidwestelijke Atlantische oceaan, en zijn afkomstig van duurzame, goed beheerde bestanden. De coquilles zijn gemarineerd met een delicate marinade van Thaise gember en citroengras. Het Aziatische aroma van de marinade gaat heel goed samen met de zoete smaak van de mini-coquilles. Er zijn ook andere marinades beschikbaar.

Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Zygochlamys patagonica</i>
Oorsprong:	Gevangen in de zuidwestelijke Atlantische Oceaan
Samenstelling:	90% coquilles en 10% marinade
Maatvoering:	80-120 pcs/lb
Bewerking:	Rauw
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Als feestelijk voorgerecht of als topping voor pasta- en rijstgerechten
Bereiding:	Opwarmen in een (koeken)pan

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	250g geïllustreerd doosje
Verpakking omdoos:	12 x 250g in een neutrale omdoos
Merkoptyes:	Private label of Morubel merk
Dozen/Europallet:	80 (10 lagen x 8 dozen)



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij

