



Vannamei garnalen komen uit oorspronkelijk uit Centraal- en Zuid-Amerika. Wereldwijd zijn ze de meeste geweepte garnalensoort. Ze hebben meer weerstand tegen ziekten en kunnen vaker per jaar worden geoogst. Vannamei garnalen leven in tropische zeegebieden. Gepeld en ontdarmd kunnen ze op verschillende manieren klaargemaakt worden: in wokgerechten of in rijst- en pastagerechten, gebakken met look in een salade.

Productinformatie

Wetenschapp. benaming: *Litopenaeus vannamei*

Oorsprong: Gekweekt in Vietnam, India, Ecuador, Indonesië

Samenstelling: 80% garnalen en 20% beschermglazuur

Maatvoering: 16-20st./lb; 21-25 st./lb; 26-30 st./lb; 31-40 st./lb ...

Bewerking: Rauw, gepeld en ontdarmd

Bewaarcondities: -18°C

Houdbaarheid: 18 maanden vanaf productie

Gebruik: Voorgerecht, als ingrediënt in salades, pasta-en rijstgerechten

Bereiding: Bakken, wokken of koken.

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE: 1 kg zak – 800g e

Verpakking omdoos: 10 x 1 kg

Merkoptyes: Elite Talen op de verpakking: NL, FR, DE, GB, IT, ES

Dozen/Europallet: 56 (7 lagen x 8 dozen)