



**Deze rauwe jumbo garnalen met een typische pure zilte smaak, worden gekweekt op verantwoorde wijze in de tropische wateren van Azië en Zuid-Amerika. De garnalen zijn beschikbaar in twee varianten: naturel of licht gekruid met een smakelijke Provençaalse kruidencoating.**

**Nota: beschikbaar met ASC certificaat vanaf eind 2014. Morubel heeft een ASC coc.**

## Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Oorsprong:	Gekweekt in Vietnam, Indië, Equador, Thailand en Indonesië
Samenstelling:	90% garnalen en 10% Provençaalse kruidencoating of beschermende ijslaag
Maatvoering:	Maat volgens klantenspecificatie
Bewerking:	Rauw
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Als voorgerecht of als topping voor pasta- en rijstgerechten
Bereiding:	Opwarmen in een pan

## Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	250g in een geïllustreerd doosje
Verpakking omdoos:	20 x 250g in een neutrale omdoos. Gemengde omdoos mogelijk.
Merkoptyes:	Private label of Morubel merk
Dozen/Europallet:	49 (7 lagen x 7 omdozen)

