

**Cooke**



**MORUBEL**

# NOORDZEE- GARNAAL



# Cooke



## MORUBEL

Ankerstraat 2  
B-8400 Oostende  
Tel. +32 59 322868  
www.morubel.be



# NOORDZEEGARNAAL

**Specie:** *Crangon crangon*

Noordzee (bruine) garnalen hebben een zandbruine kleur. De garnalen groeien op rond de kusten van Noord-Frankrijk, Groot-Brittannië, Nederland, Denemarken en Duitsland en worden altijd aan boord van het schip gekookt. Noordzeegarnalen dienen als topingrediënt in tal van warme en koude gerechten, toch blijft de "tomaat-crevette" een voorkeursgerecht in Belgische en Nederlandse restaurants.

**Certificering:**



Marine Stewardship Council (MSC) gecertificeerde garnalen afkomstig is van een MSC gecertificeerde visserij, de meest strenge en betrouwbare standaard voor duurzame visserij.

**Maat:**

Gepeld: 1 maat

Met kop, met schaal: gesorteerd als S / M / L

**Allergenen:** schaaldier



Gemiddelde nutritionele waarden per 100g	
Energie	386 kJ/ 91 kcal
Vet	1 g
- waarvan verzadigd	0,3 g
Koolhydraten	0,5 g
- waarvan suikers	0 g
Eiwitten	20 g
Zout	0,8 g

**Bereiding:**

Wij hebben de garnalen al voor u gekookt. Plaats de garnalen even in de koelkast en ze zijn klaar om consumeren in een salade of een warme maaltijd.

**Verpakkingsmogelijkheden:**

250g-400g doos

250g-2,5Kg zak

5Kg-10Kg bulk