

Cooke


MORUBEL

REUZE INKTVIS



Cooke



MORUBEL

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



REUZE INKTVIS

Specie: *Dosidicus gigas*

De mantel van reuzeninktvis kan wel twee meter lang worden. Vissers geven ze de bijnaam 'rode duivel' omdat ze erg agressief kunnen zijn. Gevonden van Vuurland tot Californië, soms worden ze zelfs gespot in Alaska. Wij bieden ringen, knopen of strepen, allemaal populaire ingrediënten in zeevruchtenmixen.

Certificering:

Tot nu toe bestaat er geen visserij op reuzeninktvis met een duurzaamheidscertificaat. Er zijn echter geen grote duurzaamheidsproblemen.

Maat: varieert volgens eindspecificatie

Allergenen: weekdieren.



Gemiddelde nutritionele waarden per 100g	
Energie	324 kJ/ 77 kcal
Vet	1,1 g
- waarvan verzadigd	0,3 g
Koolhydraten	0,5 g
- waarvan suikers	0,1 g
Eiwitten	16 g
Zout	0,7 g

Bereiding:

Geweldig in combinatie met andere zeevruchtenproducten, inktvis wordt een geweldige partner in elke zeevruchtenmix. We bieden ook een gepaneerde versie aan, bekend als "Calamar Romana", een zeer populair voorgerecht en een goede keuze bij uw seafood party.

Verpakkingsmogelijkheden:

250g-400g doos
250g-1Kg zak
5Kg-10Kg bulk