

**Cooke**



**MORUBEL**

# WITPOOTGARNALEN IN RODE MARINADE



# Cooke



## MORUBEL

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



# WITPOOTGARNALEN IN RODE MARINADE

**Specie:** *Litopenaeus vannamei*

We hebben een Oosters tintje toegevoegd aan onze duurzaam gekweekte vannamei garnalen door ze te bedekken met een rode spicy marinade.

**Certificering:**



Aquaculture Stewardship Council ofwel ASC-certificering reguleert de toeleveringsketenen de traceerbaarheid van aquacultuurzeevruchten uit ASC-gecertificeerde visserijen tot bij de klant.

**Maat:** 41/50 input size

**Rode marinade (20%):** water, tomaat, room, tomatenconcentraat, sjalot, cognac, tarwezetmeel, gemodificeerd maïszetmeel, guargom, xanthangum, knoflook, koolzaadolie, Grana Padano kaas, sambal oelek, peterselie, zout, kreeftenbouillonsuiker, paprikaroom.

**Allergens:** schaaldieren, lactose, melkeiwitten, tarwe (gluten).



Gemiddelde nutritionele waarden per 100g	
Energie	288 kJ/ 69 kcal
Vet	3,1 g
- waarvan verzadigd	1,2 g
Koolhydraten	1,8 g
- waarvan suikers	1,7 g
Eiwitten	8,1 g
Zout	1,5 g

**Bereiding:**

Magnetron: doe de benodigde hoeveelheid in een afgedekt bord geschikt voor magnetron. Verwarm gedurende ca. 7 minuten @ 750W. Halverwege de kooktijd roeren.

**Verpakkingsmogelijkheden:**

250g doosje - 2-3 personen

300g zak - 3 personen