

Cooke



MORUBEL

WITPOOTGARNAAL IN CHABLIS SAUS



Cooke



MORUBEL

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



WITPOOTGARNAAL IN CHABLIS SAUS

Specie: *Litopenaeus vannamei*

We hebben een extra toets toegevoegd aan onze duurzaam gekweekte Vannamei-garnalen door ze te bedekken met een sappige en romige chablissaus. Maak in enkele minuten indruk bij uw gasten!

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

Chablis saus (30%): Crème fraîche, water, Chablis (23%) (sulfiten), mosselsap, gemodificeerd zetmeel, sjalot, boter, vis- en schaaldierconcentraat (vis- en schaaldierextract (garnalen, krab), zout, geconcentreerd aromatisch sap (ui, knoflook), groenten (prei, wortel) en champignons, tomatenpuree, cognac, aromatische planten en kruiden), zout, suiker, peterselie, zwarte peper, geconcentreerd wortelsap, verdikkingsmiddel: xanthaangom.

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



Gemiddelde nutritionele waarden per 100g	
Energie	440 kJ/ 105 kcal
Vet	5 g
- waarvan verzadigd	3,5 g
Koolhydraten	3,5 g
- waarvan suikers	0,7 g
Eiwitten	12 g
Zout	0,7 g

Bereiding:

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

Available packaging:

250g box - 2-3 personen

300g pillow bag - 3 personen

Wijn tip: Villa Antinori Bianco