

Cooke



MORUBEL

# ARGENTIJNSE RODE GARNAAL



# Cooke



## MORUBEL

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



# ARGENTIJNSE RODE GARNAAL

**Specie:** *Pleoticus muelleri*

Onze Argentijnse rode garnalen worden in het wild gevangen in het koude, schone water voor de kust van Argentinië, nabij de provincie Chubut, gelegen in de Zuidwestelijke Atlantische Oceaan. Het heldere en diepe water maakt dit gebied tot de belangrijkste oogstgebieden voor Rode Garnalen. Snel verwerkt, op zee ingevroren op ons fabriekschip, bewaard zijn maximale versheid om zijn unieke en premium smaak te behouden.

**Beschikbaar als**

Rauw, Voorgekookt & Gekookt

**Maat:**

Gepeld: 40-70, 70-90 stuks/kg

Zonder kop, met schaal: 30-55, 56-88 stuks/kg

Met kop, met schaal: 10-20, 20-30, 30-40 stuks/kg

**Allergenen:** schaaldieren



Gemiddelde nutritionele waarden per 100g	
Energie	337 kJ/ 80 kcal
Vet	0,7 g
- waarvan verzadigd	0,3 g
Koolhydraten	<0,5 g
- waarvan suikers	<0,5 g
Eiwitten	18,3 g
Zout	1,5 g

**Bereiding:**

Indien ontdooid, binnen 24 uur gebruiken en niet opnieuw invriezen. Alleen volledig gaar consumeren. Houd rauwe garnalen uit de buurt van ander voedsel. Gooi eventuele sappen zorgvuldig weg. Was de vaat en handen grondig. Niet rauw consumeren.

**Verpakkingsmogelijkheden:**

250g-400g doos (Gepeld + Zonder kop met schaal)

400g-1Kg doos (Met kop/Met schaal)

250g-2,5Kg zak (Gepeld + Zonder kop met schaal)

5kg-10Kg bulk (Gepeld + Zonder kop met schaal)