

Cooke



MORUBEL

WITPOOTGARNAAL IN PROVENCALE MARINADE



Cooke



MORUBEL

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



WITPOOTGARNAAL IN PROVENCALE MARINADE

Specie: *Litopenaeus vannamei*

We hebben een extra toets toegevoegd aan onze duurzaam gekweekte Vannamei-garnalen door ze te bestrijken met een Provençaalse kruiden-marinade

Certificering:



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

Provencale marinade (20%): water, boter, boter, Rigatellokaaspoeder, zout, aardappelzetmeel, peterselie, koolzaadolie, knollookpoeder, Witte wijnvinager, maïszetmeel, zout, suiker, xanthangum, uienpoeder, limoensap, kruiden.

Allergenen: schaaldieren, lactose, melkeiwitten, tarwe (gluten).



Gemiddelde nutritionele waarden per 100g	
Energie	476 kJ/ 114 kcal
Vet	7,9 g
- waarvan verzadigd	5,0 g
Koolhydraten	2,4 g
- waarvan suikers	0,6 g
Eiwitten	8,4 g
Zout	1,2 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