



Onze vannamei garnalen worden op verantwoorde wijze gekweekt in tropisch zeewater. Mogelijk met ASC certificatie. De rauwe of geblancheerde gepelde garnalen liggen samen met boterroszetjes in een alu schaalpje. Keuze tussen duivelsboter of fijne kruiden. Zet het schaalpje op de grill of in de oven, en de garnalen garen in de smeltende boter. Dien op met een stokbrood en een frisse salade.

Product Information

Scientific name:	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Origin:	Gekweekt in Vietnam, Ecuador, India
Composition:	70% garnalen en 30% boterroszetjes
Size:	41-50 pcs/lb
Treatment:	Rauw
Storage:	-18°C
Shelf Life:	12 maanden vanaf productie
Use:	Warm voorgerecht of hoofdgerecht
Preparation:	Oven of grill



GLOBALG.A.P.



This product comes from GLOBALG.A.P. certified aquaculture operations.

Packaging Information

Packaging CU:	Schaaltje met geïllustreerde wikkel
Packaging MC:	
Brand options:	Private label of Morubel brand
Cartons/Europallet:	

**THINK
PURE
TASTE
MORE**