



**Vannamei garnalen komen oorspronkelijk uit Centraal- en Zuid-Amerika. Wereldwijd zijn ze de meest gekweekte garnalensoort. Ze hebben meer weerstand tegen ziekten en kunnen vaker per jaar worden geoogst. Vannamei garnalen leven in tropische zeegebieden. Ongepeld en – easy peel- gesneden, hebben de garnalen in de lengte een incisie. Zo zijn ze heel gemakkelijk te pellen na het koken!**

## Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Oorsprong:	Gekweekt in Indonesië, Vietnam, Ecuador, Colombia
Samenstelling:	80% garnalen + 20% beschermglazuur
Maatvoering:	16-20 st./lb; 16-20 RC
Bewerking:	Rauw, zonder kop, met schaal, gemakkelijk te pellen
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Voorgerecht, in salades, pasta- of rijstgerechten
Bereiding:	Koekenpan, grill of BBQ

## Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	1 kg zak – 800g e
Verpakking omdoos:	10 x 1 kg
Merkopties:	<b>Elite</b> <span style="float: right;">Talen op de verpakking: NL, FR, DE, GB</span>
Dozen/Europallet:	56 (7 lagen x 8 dozen)