



Deze verse, gekookte Noordzee garnalen, ook Hollandse of grijze garnalen genoemd, worden onmiddellijk na aanlanding gepeld en verpakt in onze nieuwe productieruimte in Lauwersoog: een van de grote aanlandingshavens aan de Waddenkust. Deze productieruimte is uitgerust met de meest verfijnde en efficiënte pelmachines die wekelijks 100.000kg machinaal kunnen pellen. Het hele proces van vangst tot en met verpakken is een zeer kort traject en dat proef je: terug naar de authentieke smaak van de Hollandse garnaal!

Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Crangon crangon</i>
Oorsprong:	Gevangen in de Noordzee
Samenstelling:	100% verse, machinaal gepelde garnalen
Maatvoering:	Eén maat, niet gespecificeerd
Bewerking:	Gekookt en gepeld
Bewaarcondities:	0 - 4 °C
Houdbaarheid:	14 dagen vanaf productie
Gebruik:	Garnalensalade, garnalencocktail, voorgerecht
Bereiding:	Gebruiksklaar

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	500g of 1kg bakje
Verpakking omdoos:	3 x 500g of 10 x 500g
Merkoptyes:	Elite of private label Talen op de verpakking: NL, FR, DE
Dozen/Europallet:	200 (10 lagen x 20 d) of 80 (8lagen x 10d)