



Onze zeevruchtenmengeling is een combinatie van een aantal gekookte zeevruchten, volgens de klantenspecificatie. Mogelijke ingrediënten zijn: cocktail garnalen (gekookte penaeus, vannamei garnalen of koudwater garnalen), gekookt mosselvlees, surimi, gekookte inktvisblokjes (pota) en optioneel loligo tentakels. De zeevruchtenmengeling wordt aangeboden in een platte zak, in doosjes van 250 tot 400g of in sta-zakken. Onder het Morubel merk of merk van de klant.

Product informatie

Wetenschapp. benaming:	Mosselvlees: <i>Mytilus edulis or chilensis</i> , garnalen: <i>Xiphopenaeus kroyeri</i> , <i>penaeus spp.</i> , <i>Pandalus borealis</i> , <i>Litopenaeus vannamei</i> , surimi: <i>Theragra chalcogramma</i> , inktvis : <i>dosidicus gigas</i> of <i>Loligo spp</i>
Samenstelling:	35 % garnalen, 30% mosselvlees, 15% surimi, 15 % inktvis blokjes, 5 % tentakels
Bewerking:	Alle ingrediënten zijn gekookt en gepeld
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	In een salade, als hapje of op het einde van de kooktijd van een warme maaltijd
Bereiding:	Ontdooien en klaar om te serveren

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	Afhankelijk van de klantenspecificatie
Verpakking omdoos:	
Merkopties:	Private label of Morubel merk
Dozen/Europallet:	

