



**Deze rauwe grote garnalen met een typische pure zilte smaak, worden gekweekt op verantwoorde wijze in tropisch zeewater. De garnalen zijn beschikbaar in twee varianten: naturel of licht gekruid met een smakelijke Provençaalse marinade.**

**Beschikbaar met ASC certificaat**

## Productinformatie

|                        |   |
|------------------------|---|
| Wetenschapp. benaming: | <i>Litopenaeus vannamei</i>   |
| Oorsprong:             | Gekweekt in Vietnam, Indië, Ecuador, en Indonesië                       |
| Samenstelling:         | 90% garnalen en 10% Provençaalse kruidencoating of beschermende ijslaag |
| Maatvoering:           | Maat volgens klantenspecificatie  |
| Bewerking:             | Rauw  |
| Bewaarcondities:       | -18°C   |
| Houdbaarheid:          | 18 maanden vanaf productie  |
| Gebruik:               | Als voorgerecht of als topping voor pasta- en rijstgerechten            |
| Bereiding:             | Opwarmen in een pan   |



GLOBALG.A.P.  
The Global Partnership for Good Agricultural Practices



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

## Verpakkingsinformatie

|                    |   |
|--------------------|---|
| Verpakking CE:     | 250g in een geïllustreerd doosje                            |
| Verpakking omdoos: | 20 x 250g in een neutrale omdoos. Gemengde omdoos mogelijk. |
| Merkopties:        | Private label of Morubel merk                               |
| Dozen/Europallet:  | 49 (7 lagen x 7 omdozen)                                    |