



En cuanto al tamaño, el langostino Black Tiger es el langostino más grande disponible a nivel comercial, y recibe este nombre por su aspecto atigrado. Si bien crudos son grises y negros, los langostinos adquieren un atractivo color rojo una vez cocidos.

Los langostinos jumbo se cultivan en aguas marítimas tropicales

Información producto

Nombre científico :	<i>Penaeus monodon</i>
Origen :	India, Bangladesh, Indonesia, Vietnam, Myanmar
Composición :	80% gambas + 20% glaseo
Calibre :	16-20 pzs/lb
Tratamiento :	crudo, cola con piel, desvenado con corte en el lomo
Conservación :	-18°C
Vida útil :	18 meses desde fecha producción
Uso :	entrante, para ensaladas y arroces
Preparación :	a la plancha, grill o barbacoa

Información envase

Envase (UC) :	1 kg bolsa – 800g e
Caja (MC) :	10 x 1 kg
Opciones marcas :	Elite
Cajas/europalet :	56 (7 capas x 8 cajas)