



Ons vispannetje in witte wijnsaus is een combinatie van MSC gecertificeerde Seabob garnalen, mosselvlees en kabeljauw. Dit uniek en heerlijk duurzaam vispannetje is ideaal als voorgerecht of als hoofdgerecht met wat brood of rijst. De zeevruchten zijn individueel gecoat met de witte wijnsaus waardoor de bereidingstijd kort blijft.

Product informatie

Wetenschapp. benaming:	Seabob: <i>Xiphopenaeus kroyeri</i> , mosselvlees: <i>Mytilus edulis</i> , kabeljauw: <i>Gadus morhua</i>
Oorsprong:	MSC Seabob garnalen uit Suriname, MSC mosselen en MSC kabeljauw gevangen in het Noord-Oostelijk deel van de Atlantische Oceaan
Samenstelling:	22% Seabob garnalen, 22% mosselvlees, 21% kabeljauw, 35% witte wijnsaus
Maatvoering:	Seabob : 100-200 pcs/lb, mosselvlees: 200-300 pcs/kg, kabeljauwblokjes: 20x20x20 mm
Bewerking:	Seabob garnalen: gepeld & rauw, mosselvlees: gekookt, kabeljauw: rauw
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Als hoofdgerecht met groentjes, aardappelpuree of een stukje stokbrood
Bereiding:	Opwarmen in een pan

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	250g in een geïllustreerd doosje (ook beschikbaar in een platte zak of sta-zak)
Verpakking omdoos:	10 x 250g in een neutrale doos
Merkoptyes:	Private label of Morubel merk
Dozen/Europallet:	104 (8 lagen x 13 dozen)



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij

