



Ons vispannetje in witte wijnsaus is een combinatie van MSC gecertificeerde garnalen, mosselvlees en kabeljauw. Een combinatie met ASC vannamei garnalen is ook mogelijk. 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:	Garnalen: <i>Pandalus borealis</i> , mosselvlees: <i>Mytilus edulis</i> , kabeljauw: <i>Gadus morhua</i> . Als ASC: <i>Litopenaeus vannamei</i>
Oorsprong:	MSC of ASC garnalen, MSC mosselen en MSC kabeljauw gevangen in het Noord-Oostelijk deel van de Atlantische Oceaan
Samenstelling:	22% garnalen, 22% mosselvlees, 21% kabeljauw, 35% witte wijnsaus
Maatvoering:	garnalen : 100-200 pcs/lb, mosselvlees: 200-300 pcs/kg, kabeljauwblokjes: 20x20x20 mm
Bewerking:	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



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij

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)