



Onze grote MSC gecertificeerde coquilles, geselecteerd vanwege hun zoete en fijne smaak, werden gevangen in de ijskoude wateren van de Canadese oostkust. De coquilles zijn individueel gecoat met een traditionele saus en vormen een feestelijk voorgerecht. De beschikbare saus variaties zijn Champagnesaus en Chablis saus.

Productinformatie

Wetenschapp. benaming:

Placopecten magellanicus

Oorsprong:

Gevangen in de noordwestelijke Atlantische Oceaan

Samenstelling:

65% coquilles en 35% saus

Maatvoering:

20-30 pcs/lb

Bewerking:

Rauw

Bewaarcondities:

-18°C

Houdbaarheid:

18 maanden vanaf productie

Gebruik:

Feestelijk voorgerecht

Bereiding:

Zacht opwarmen in een pan of microgolfoven

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:

400g in een geïllustreerd doosje

Verpakking omdoos:

9 x 400g in een neutrale omdoos

Merkopties:

Private label of Morubel merk

Dozen/Europallet:

80 (10 lagen x 8 omdozen)



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij