



**Onze rauwe vannamei garnalen komen uit verantwoorde aquacultuur in warm tropisch zeewater. De gepelde garnalen zijn individueel gecoat met een laagje saus. Ideaal als bijzonder warm voorgerecht of als hoofdgerecht, opgediend met brood of rijst. Heerlijk traditionele sausrecepten: Diabolo of romige kaassaus met fijne kruiden, beschikbaar met ASC certificatie.**

## Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Oorsprong:	Gekweekt in Vietnam, Ecuador, Indië of Indonesië
Samenstelling:	50% garnalen en 50% saus
Maatvoering:	41-50 pcs/lb of volgens klantenspecificatie
Bewerking:	Rauw
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Verfijnd warm voorgerecht of hoofdgerecht
Bereiding:	Opwarmen in een pan



GLOBALG.A.P.



Dit product is afkomstig van GLOBALG.A.P. gecertificeerde aquacultuur.

## Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	250g in een geïllustreerd doosje
Verpakking omdoos:	12 x 250g in een neutrale omdoos
Merkopties:	Private label of Morubel merk
Dozen/Europallet:	80 (10 lagen x 8 dozen)

THINK  
PURE  
TASTE  
MORE