

Cooke



MORUBEL

# SEABOB GARNAAL



# Cooke



## MORUBEL

Ankerstraat 2  
B-8400 Oostende  
Tel. +32 59 322868  
www.morubel.be



## SEABOB GARNAAL

**Specie:** *Xiphopenaeus kroyeri*

Seabob, ook wel Atlantic seabob genoemd, is een kleine witte garnaal met een zoete smaak. De garnalen worden gevangen in het Centraal-Westelijke gebied van de Atlantische Oceaan en onmiddellijk verwerkt bij aankomst dankzij geautomatiseerde verwerkingsinstallaties. De rauwe gepelde garnalen zijn dan verder verwerkt en verpakt in onze vestiging in Oostende.

**Certificering:**



Marine Stewardship Council (MSC) gecertificeerde garnalen afkomstig is van een MSC gecertificeerde visserij, de meest strenge en betrouwbare standaard voor duurzame visserij.

**Maat:**

Gepeld: 90/200, 150/200, 200/300

**Allergenen:** schaaldieren



Gemiddelde nutritionele waarden per 100g	
Energie	228 kJ/ 54 kcal
Vet	<0,5 g
- waarvan verzadigd	0 g
Koolhydraten	0 g
- waarvan suikers	0 g
Eiwitten	13 g
Zout	1,1 g

**Bereiding:**

Indien ontdooid, binnen 24 uur gebruiken en niet opnieuw invriezen. Alleen volledig gaar consumeren. Houd rauwe garnalen uit de buurt van ander voedsel. Gooi eventuele sappen zorgvuldig weg. Was de vaat en handen grondig. Niet rauw consumeren.

**Verpakkingsmogelijkheden:**

250g-400g doos  
250g-2,5Kg zak  
5Kg-10Kg bulk