



Deze prachtige rood gekleurde Argentijnse garnaal, met wit/rood gestreept vlees, is ook een zoete en sappig smakende garnaal.

De garnalenvangst wordt verwerkt op zee zowel als op land.

“Easy peel” betekent dat de garnalen in de lengte een incisie hebben zodat ze makkelijk te pellen zijn na bereiding.

Productinformatie

Wetenschapp. benaming:	<i>Pleoticus muelleri</i>
Oorsprong:	Gevangen in het zuid-westelijk deel van de Atlantische Oceaan
Samenstelling:	80% garnalen + 20% beschermglazuur
Maatvoering:	16-20 st./lb
Bewerking:	Rauw, zonder kop met schaal, Easy Peel ingesneden
Bewaarcondities:	-18°C
Houdbaarheid:	18 maanden vanaf productie
Gebruik:	Voorgerecht, in salades, pasta- of rijstgerechten
Bereiding:	Koekenpan, grill of BBQ

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE:	1 kg zak –800g e
Verpakking omdoos:	10 x 1 kg
Merkoptyes:	Elite Talen op de verpakking: NL, FR, DE, GB
Dozen/Europallet:	56 (7 lagen x 8 dozen)