



**Auf die Größe bezogen, sind Black Tiger Garnelen die größten kommerziell verfügbaren Garnelen und haben ihren Namen aufgrund der Tigerstreifen auf ihrem Rücken. Obgleich sie im rohen Zustand grau/schwarz sind, bekommen sie eine herrlich rote Farbe, wenn sie gekocht werden.**

**Black Tiger Garnelen werden in tropischen Meerwasser gezüchtet.**

## Produktinformationen

Wissenschaftl. Bezeichnung:	<i>Penaeus monodon</i>
Herkunft:	Aus Aquakultur in Indien
Zusammensetzung:	80% Garnelen + 20% Schutzglasur
Größe:	16-20 Stk/lb; 16-20 RC
Bearbeitung:	Roh, ohne Kopf, ungeschält (HLSO) , 'Easy Peel'
Lagerung:	-18°C
Haltbarkeitsdauer:	18 Monate ab Produktion
Serviervorschlag:	Vorspeise, Salate, Nudel- oder Reisgerichte
Zubereitung:	BBQ, Grill oder Pfanne

## Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	1 kg Beutel
Kartoninhalt:	10 x 1 kg
Marke:	<b>Elite</b>
Kartons/Europalette:	56 (7 Lagen x 8 Kartons)

Sprachen auf der Verpackung: NL, FR, DE, GB