



Les crevettes tigrées noires sont les plus grandes crevettes disponibles sur le marché et leur nom provient des rayures qu'elles ont sur leur dos. Bien que grises et noires quand elles sont crues, ces crevettes acquièrent une jolie couleur rouge quand elles sont cuites.

Information produit

Nom scientifique :	<i>Penaeus monodon</i>
Origine :	Cultivées en Inde, Bangladesh, Indonésie, , Vietnam
Composition :	80% crevettes + 20% glaçage protecteur
Taille :	13-15 pcs/lb; 16-20 pcs/lb; 16-20 RC; 21-25 pcs/lb; 26-30 pcs/lb; 31-40 pcs/lb
Traitement :	Crues, décortiquées, déveinées
Conservation :	-18° C
Durée de vie :	18 mois dès production
Utilisation :	Hors-d'œuvre, salade, plat de pâtes ou de riz
Préparation :	Poêle, grill ou BBQ

Information sur le conditionnement

Unité consommateur :	Sachet 1 kg – 800g e	
Carton principal:	10 x 1 kg	
Choix de marque:	Elite	Langues sur l'emballage: NL, FR, DE, GB
Cartons/Europalette:	56 (7 couches x 8 cartons)	