



**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, Vietnam, Bangladesh, Indonésie,
Composition :	80% crevettes + 20% glaçage protecteur
Taille :	16-20 pcs/kg; 21-30 pcs/kg
Traitement :	Crues, avec tête et carapace, semi-IQF
Conservation :	-18° C
Durée de vie:	18 mois dès production
Utilisation :	Hors-d'œuvre, salade, BBQ
Préparation :	BBQ ou gril

## Information sur le conditionnement

Unité consommateur :	Boîte 1 kg – 800g nett
Carton principal :	12 x 1 kg
Choix de marque :	ELITE                      Langues sur l'emballage: NL, FR, DE, GB, ES
Cartons/Europalette :	30