



**Les crevettes *vannamei* sont originaires d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud. En Asie, elles ont largement remplacé et supplanté, en tant que crevettes les plus cultivées, les *Penaeus monodon* autochtones. Les crevettes *vannamei* vivent dans des eaux marines tropicales. Décortiquées et déveinées, elles peuvent être préparées dans le wok, avec du riz, avec des pâtes, ou cuites sur une salade,**

## Information produit

Nom scientifique :	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Origine :	Cultivées en Inde, Vietnam, Indonésie, Équateur, Colombie
Composition :	80% crevettes + 20% glaçage protecteur
Taille :	31/40 pc/lb -> 91/120 pc/lb sont courant. Mais aussi possible plus grand jusqu'à 16/20 pc/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, wok
Préparation :	Poêle, wok, cuisson

## Information sur le conditionnement

Unité consommateur :	Sachet 1 kg – 800g poids net	
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)	