



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. Coupé easy-peel les crevettes ont une incision longitudinale. Faciles à décortiquer après la cuisson!

Information produit

Nom scientifique :	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Origine :	Cultivées en Indonésie,, Vietnam, Équateur, Colombie
Composition :	80% crevettes + 20% glaçage protecteur
Taille :	16-20 pcs/lb; 16-20 RC
Traitement :	Cruces, sans tête, avec carapace
Conservation :	-18° C
Durée de vie :	18 mois dès production
Utilisation :	Hors-d'œuvre, salade, plat de pâtes ou de riz
Préparation :	Poêle, gril 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)	