



En cuanto al tamaño, el langostino Black Tiger es el langostino más grande disponible a nivel comercial, y recibe este nombre por su aspecto atigrado. Si bien crudos son grises y negros, los langostinos adquieren un atractivo color rojo una vez cocidos. Los langostinos jumbo se cultivan en aguas marítimas tropicales.

Información producto

Nombre científico :	<i>Penaeus monodon</i>
Origen :	India, Bangladesh, Indonesia, Vietnam, Myanmar
Composición :	80% gambas + 20% glaseo
Calibre :	8-12 pzs/lb; 13-15 pzs/lb; 13-15 RC; 16-20 pzs/lb; 16-20 RC; 21-25 pzs/lb; 26-30 pzs/lb; 31-40 pzs/lb
Tratamiento :	crudo, cola con piel
Conservación :	-18°C
Vida útil :	18 meses desde fecha producción
Uso :	Entrante, ensaladas, pasta y arroces
Preparación :	A la plancha, grill, barbacoa

Información envase

Envase (UC) :	1 kg bolsa – 800g e
Caja (MC) :	10 x 1 kg
Opciones marcas :	Elite
Cajas/europalet :	56 (7 capas x 8 cajas)