



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 :	16-20 pzs/kg; 21-30 pzs/kg
Tratamiento :	crudo, entero, semi-IQF
Conservación :	-18°C
Vida útil :	18 meses desde fecha producción
Uso :	Entrante, ensalada o barbacoa
Preparación :	Barbacoa o grill

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)