



Los langostinos vannamei son originarios de América Central y del Sur. Sustituyeron en gran medida al nativo *Penaeus monodon* de Asia como el langostino más cultivado. Resisten mejor las enfermedades y en un año se puede recolectar más cantidad. Los langostinos vannamei viven en hábitats marinos tropicales.

Información producto

Nombre científico :	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Origen :	Criado en India, Indonesia, Vietnam, Ecuador, Colombia,
Composición :	80% gambas + 20% glaseo
Calibre :	16-20 pzs/lb; 21-25 pzs/lb; 26-30 pzs/lb; 31-40 pzs/lb ,,,
Tratamiento :	Crudo, cola pelada y desvenada (PD)
Conservación :	-18°C
Vida útil :	18 meses desde fecha producción
Uso :	Aperitivo, ensaladas, arroces y pastas
Preparación :	Fritura, wok o cocido

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)

**THINK
PURE
TASTE
MORE**