



Een melange van geblancheerde Seabob garnalen, gevangen langs de Surinaamse kust – de eerste tropische garnalenvisserij ter wereld met MSC certificaat - met een heerlijke marinade. De Seabob garnalen hebben een textuur die hen bijzonder geschikt maakt om te marineren, omdat deze ervoor zorgt dat ze smaken zeer goed opnemen. Ideaal om te (roer)bakken en/of om snel een gezonde maaltijd te bereiden door het toevoegen van groenten en rijst of noedels.

Beschikbaar in 2 varianten: met knoflook marinade of met zoetzure marinade.

Productinformatie

Wetenschappelijke benaming	<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>
Oorsprong	Afkomstig van de MSC gecertificeerde Seabob visserij in Suriname
Samenstelling	Seabob garnalen (95%) in marinade (5%)
Maatvoering	200-300 pcs/lb
Bewerking	Gepeld en geblancheerd
Bewaarcondities	0-4°C
Houdbaarheid	18 dagen vanaf productie
Gebruik	Als maaltijdcomponent
Bereiding	Roer)bakken in een wok of pan (3-4 minuten), indien gewenst met groenten. Serveren met rijst of noedels.

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE	200g in een transparant plastic schaalpje
Verpakking omdoos	4 x 200g in een neutrale omdoos
Merkopties	Private label of Heiploeg
Dozen/Europallet	192 (12 lagen x 16 dozen)



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij



Heiploeg is lid van BSCI

