



Noordzee garnalen hebben een zandbruine schutkleur die - afhankelijk van de omgeving – kan veranderen. Ze leven in ondiepe wateren, die ook enigszins brak kunnen zijn, en voeden zich 's nachts. Overdag blijven ze begraven liggen in het zand om aan roofdieren te ontsnappen. De garnalen worden altijd aan boord van het schip gekookt, in zeewater. De meeste Hollandse/grijze garnalen worden met de hand gepeld in Marokko.

Productinformatie

Wetenschappelijke benaming	<i>Crangon crangon</i>
Oorsprong	Gevangen in de Noordzee
Samenstelling	100% garnalen
Maatvoering	Eén maat, niet gespecificeerd
Bewerking	Gekookt en gepeld
Bewaarcondities	0-4°C
Houdbaarheid	21 dagen vanaf productie
Gebruik	Garnalensalade, garnalencocktail, voorgerecht
Bereiding	Gebruiksklaar of als ingrediënt in gerechten met zeevruchten

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE	500g of 1 kg MAP verpakking
EAN code	Zie bijlage
Verpakking omdoos	10 x 500g, 3 x 1 kg, 6 x 1 kg, 8 x 1 kg
EAN code omdoos	Zie bijlage
SAP mat.nr.	Zie bijlage
Merkopties	Heiploeg
Dozen/Europallet	500g: 80 (8 lagen x 10 dozen) – 1 kg: 32 (8 lagen x 4 dozen)
Talen op de verpakking	NL, FR, DE, or GB (1 kg only)



Heiploeg is lid van BSCI

