



Surimi is een uitvinding van de Japanners en is al vele eeuwen bekend. De basis voor Surimi is het vlees van witvis, zoals koolvis. Meteen na de vangst wordt de vis gefileerd en worden alle graten en de huid verwijderd. Daarna blijft het pure viseiwit over, dat aan boord wordt ingevroren. Surimi wordt vaak toegepast als imitatiekrab of imitatiegarnaal in diverse toepassingen, zoals salades, rijstgerechten, of als snack.

Productinformatie

Wetenschappelijke benaming	<i>Theragra chalcogramma</i>
Oorsprong	Gevangen in de Noordoostelijke Stille Oceaan (FAO 67)
Samenstelling	54% Surimi (bereid met 30% vis) en 46% opgietsvloeistof
Maatvoering	N.v.t.
Bewerking	Gekookt vispreparaat
Bewaarcondities	0-4°C
Houdbaarheid	42 dagen vanaf productie
Gebruik	Als ingrediënt en/of garnering van salades, in pasta- en rijstgerechten, of als snack.
Bereiding	Klaar voor gebruik na het afgieten van de surimi

Verpakkingsinformatie

Verpakking CE	Totaalgewicht: 250g, uitlekgewicht: 135g
EAN code	87 10319 506514
Verpakking omdoos	6 x 135g
SAP mat.nr.	N.A.
Merkopties	Heiploeg
Dozen/Europallet	320 (20 lagen x 16 kunststof trays in krimpfolie)
Talen op de verpakking	DE



Dit product is afkomstig van een MSC gecertificeerde visserij



Heiploeg is lid van BSCI