



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 visewit 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>Nemipterus spp.</i>                                                                                               |
| Oorsprong                  | Gevangen in het westelijk en oostelijk deel van de Indische Oceaan en het midden westelijk deel van de Stille Oceaan |
| Samenstelling              | 54% Surimi (bereid met 30% vis) en 46% opgietsloeistof                                                               |
| 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          | IT: 87 10319 300266; DE: 87 10319 001682          |
| Verpakking omdoos | 6 x 135g                                          |
| SAP mat.nr.       | IT: 400356; DE: 401597                            |
| Merkopties        | Heiploeg                                          |
| Dozen/Europallet  | 320 (20 lagen x 16 kunststof trays in krimpfolie) |



Heiploeg is lid van BSCI