



Omschrijving

De Seabob is een kleine witte garnaal met een zoete smaak. De garnalen worden door Heiploeg's eigen schepen gevangen en onmiddellijk na aanlanding verwerkt in geautomatiseerde verwerkingsbedrijven van Heiploeg in Suriname en Guyana. De rauwe gepelde garnalen worden vervolgens verder verwerkt en verpakt bij Heiploeg's bedrijven in Zoutkamp en Oostende.

Handelsbenaming

Seabob

Wetenschappelijke benaming

Xiphopenaeus kroyeri

Familie

Penaeidae

Vangstgebied

Centraalwestelijke Atlantische Oceaan

Vangstmethode

Dubbelgetuigde otter trawl

Vangstseizoen

Suriname: hele jaar, Guyana vangstseizoen gesloten sept-okt

Geschat volume/jaar

3.500 T MSC gecertificeerd (Suriname), 2.000 T Guyana

Beschikbaar als

Gepelde, niet-ontdarmde (PUD) garnalen Diepvries: rauw, geblancheerd, gekookt – Koelvers: geblancheerd, gekookt

Beschikbare maten

Gepeld: groot 90-200, middel 200-300, klein 300-500 up pcs/lb

Duurzaamheidsgegevens

De Surinaamse Seabob visserij is in november 2011 MSC gecertificeerd, waarmee het de eerste tropische garnalenvisserij ter wereld is die dit certificaat heeft behaald. Het MSC beoordelingsproces voor de Guyanese Seabob-visserij zal in 2012 worden gestart.



Heiploeg is lid van BSCI

