



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	60% Surimi en 40% opgiëtvloeistof
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: 1.500g, uitlekgewicht: 900g
EAN code	Zie bijlage
Verpakking omdoos	6 x 900g
EAN code omdoos	Zie bijlage
SAP mat.nr.	Zie bijlage
Merkopties	Heiploeg
Dozen/Europallet	72 (8 lagen x 9 kunststof trays in krimpfolie)



Heiploeg is lid van BSCI

