

Blacktiger - Crevetten Schwänze Easy Peel

Herkunft

PacificBlue Blacktiger stammen aus dem SilvoFishery-System in den Mangroven-



wäldern der Region Camau im Mekong-Delta im Süden von Vietnam.

Information

Blacktiger
Crevetten Schwänze
Easy Peel, roh.

Pull-veined, mit
Schutzglasur.

Verschliessbarer
Beutel.



Nachhaltige Aquakultur

Die PacificBlue Blacktiger Crevetten werden in kleinen Teichen in Mangrovenwäldern und extensiven Farmen, im südlichen Mekong-Delta von Vietnam, aufgezogen.

Für PacificBlue Blacktiger werden in dieser naturnahen und nachhaltigen Crevettenzucht keine Medikamente eingesetzt. Die Garnelen ernähren sich vom vorhandenen Plankton.

Zutaten

Blacktiger
Crevetten Schwänze
(*Penaeus monodon*)
80 %, Salz,
Zitronensäure,
Schutzglasur

Zertifizierung

ACC / BAP



BAP No. P10232

Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Tipps

Detaillierte Tipps zur Hygiene und Zubereitung von Crevetten finden Sie unter:

www.PacificBlue-Seafood.ch/Arne's_Tipps

Download:

[Arne's Zubereitungs-Tipps für Crevetten](#)

Zubereitung

Über Nacht während 24 Stunden im Kühlschrank oder unter fließendem Wasser auftauen. Rohes Produkt. Nur zum gekocht essen geeignet. Crevetten müssen immer komplett durchgegart serviert werden.

Aufzucht-Methode

Name: Blacktiger (*Penaeus monodon*)

Aquakultur: Nachhaltige Zucht

SilvoFishery

ohne Zusatzfütterung

Herkunft: Vietnam, Camau

Foodfacts

100 g	enthalten circa:
Energie	370 kJ (89 kcal)
Eiweiss	20,0 g
Kohlenhydrate	< 1 g
Fette	< 1 g

Produkt	Grösse	Spezifikation	Verpackung	Carton	Stück/VE	Art.-Nr.	EAN VE
Schwänze Easy Peel	6/8	roh, pull-veined, iqf	1 kg Beutel	10 x 1 kg	13-14	11431	7640124318709
Schwänze Easy Peel	8/12	roh, pull-veined, iqf	1 kg Beutel	10 x 1 kg	19-22	11432	7640124318136