

Naturland Bio Crevetten geschält

Herkunft

PacificBlue Bio Crevetten stammen aus einer Naturland Bio-Aquakultur in Ecuador.



Information

Bio Crevetten
Schwänze geschält,
rohes Produkt.



Verkaufs-Einheit

in illustrierter Detail-
Verkaufsschachtel

Naturland Bio Aquakultur

Diese PacificBlue Bio Crevetten werden von einer Naturland-Aquakultur in Ecuador gezüchtet.

Der Betrieb arbeitet strikt nach den Richtlinien und Standards der Naturland Bio-Verordnung und produziert diese exklusiv für PacificBlue Seafood.

Zutaten

Bio Crevetten
(*Litopenaeus vannamei*)
100 % netto

mit kompensierter
Schutzglasur

Zertifizierung

Naturland



Naturland

1100463

Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Tipps

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

[www.PacificBlue-Seafood.ch/Arne's Tipps](http://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. Seafood muss immer komplett durchgegart serviert werden.

Aquakultur: Bio Aquakultur Ecuador

Name: White Shrimps
(*Litopenaeus vannamei*)

Zertifizierung: Naturland Bio

Methode: Handnets

Herkunft: Ecuador

Foodfacts

100 g	enthalten circa:
Energie	390 kj (93 kcal)
Eiweiss	21 g
Kohlenhydrate	< 1 g
Fette	1 g

Produkt	Grösse	Spezifikation	Verpackung	Carton	Stück/VE	Art.-Nr.	EAN VE
Bio Crevetten Schwänze geschält	20/30	roh, ohne Schale einzelgefroren, 100% netto Schutzglasur kompensiert	500 g Box im Innen- Beutel	6 x 500 g 3 kg/MC	20-30	NAT-6771	7640124319133