

White Shrimps - Cocktail-Crevetten

Herkunft

PacificBlue White Shrimps stammen aus der Camau-Region im Süden von Vietnam.



Information

White Shrimps
Cocktail-Crevetten
gekocht.

Pull-veined, mit
Schutzglasur.

Verschliessbarer
Beutel.



Aquakultur

Diese PacificBlue White Shrimps Crevetten werden in gut gemanagten Betrieben in intensiver Teichwirtschaft aufgezogen. Der renommierteste Verarbeiter in Vietnam produziert PacificBlue Crevetten nach den Standards und Vorgaben des ACC/BAP und verpackt diese Garnelen exklusiv für PacificBlue.

Zutaten

White Shrimps
Crevetten Schwänze
(*Penaeus vannamei*)
80%, Schutzglasur

Zertifizierung

ACC / BAP



BAP No. P10085

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. Gekochtes Produkt. Nur zum gekocht essen geeignet. Crevetten müssen immer komplett durchgegart serviert werden.

Aufzucht-Methode

Name: White Shrimps (*Penaeus vannamei*)

Aquakultur: Intensive Teichwirtschaft

Herkunft: Vietnam, Camau

Foodfacts

100 g	enthalten circa:
Energie	238,5 kj (57,0 kcal)
Eiweiss	12,0 g
Kohlenhydrate	0 g
Fette	0 g

Produkt	Grösse	Spezifikation	Verpackung	Carton	Stück/VE	Art.-Nr.	EAN VE
Cocktail-Crevetten gekocht	90/120	geschält, gekocht, iqf	1 kg Beutel	10 x 1 kg	190-260	13841	7640124318952