

White Shrimps - Crevetten Schwänze mit Schale Easy Peel

Herkunft

PacificBlue White Shrimps stammen aus dem SilvoFishery-System in den Mangroven-



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

Information

White Shrimps Crevetten Schwänze mit Schale Easy Peel, roh.

Pull-veined, mit Schutzglasur.

Verschliessbarer Beutel.



Aquakultur

Diese PacificBlue White Shrimps Crevetten werden in natürlichen Teichanlagen - [extensiv Farming / SilvoFishery](#) - aufgezogen.

Unser 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. 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](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. Crevetten müssen immer komplett durchgegart serviert werden.

Aufzucht-Methode

Name: White Shrimps (*Penaeus vannamei*)

Aquakultur: [Natürliche Teiche / SilvoFishery](#)

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
Schwänze Easy Peel	16/20	roh, pull-veined, iqf	1 kg Beutel	10 x 1 kg	31-35	13913	7640124318488