

White Shrimps - Crevetten Schwänze Tail-on gekocht

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
Tail-on, gekocht.

Cut-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. Gekochtes 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 Tail-on gekocht	26/30	gekocht, cut-veined, iqf	1 kg Beutel	10 x 1 kg	50-53	13945	7640124318587
Schwänze Tail-on gekocht	31/40	gekocht, cut-veined, iqf	1 kg Beutel	10 x 1 kg	68-71	13946	7640124318587