

## White Shrimps - Crevetten Schwänze mit Schale

### 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, 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 mit Schale	21/25	roh, pull-veined, iqf	1 kg Beutel	10 x 1 kg	42-50	13904	7640124318464