



Auf die Größe bezogen, sind Black Tiger Garnelen die größten kommerziell verfügbaren Garnelen und haben ihren Namen aufgrund der Tigerstreifen auf ihrem Rücken. Obgleich sie im rohen Zustand grau/schwarz sind, bekommen sie eine herrlich rote Farbe, wenn sie gekocht werden.

Black Tiger Garnelen werden in tropischem Meerwasser gezüchtet.

Produktinformationen

Wissenschaftl. Bezeichnung:	<i>Penaeus monodon</i>
Herkunft:	Aus Aquakultur in Indien
Zusammensetzung:	80% Garnelen + 20% Schutzglasur
Größe:	16-20 Stk/kg; 21-30 Stk/kg
Bearbeitung:	Roh, mit Kopf, ungeschält (HOSO), semi-IQF
Lagerung:	-18°C
Haltbarkeitsdauer:	18 Monate ab Produktion
Serviervorschlag:	Vorspeise, Salate
Zubereitung:	Grill

Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	1 kg Faltschachtel
Kartoninhalt:	12 x 1 kg
Marke:	ELITE Sprachen auf der Verpackung: NL, FR, DE, GB, ES
Kartons/Europalette:	30