



Besonderheiten:

Black Tiger Garnelen sind die größten, kommerziell verfügbaren Garnelen. Obwohl grau & schwarz wenn sie roh sind, erhalten die Garnelen eine schöne rote Farbe, wenn man sie kocht. Black Tiger Garnelen werden in tropischen Meerwasser gezüchtet. Die Verfügbarkeit sinkt aufgrund der Popularität der Vannamei Garnelen Aquakultur. Unser Angebot umfasst ASC oder Bio zertifizierte Black Tiger Garnelen. Letzteres aus unserer eigenen Black-Tiger-Projekt in West Bengalen – www.pure-shrimp.eu

Handelsname:

Tiger Garnele/Tiger Prawn/Black Tiger Garnele/Black Tiger Shrimp

Wissenschaftl. Bezeichnung:

Penaeus monodon

Familie:

Penaeidae

Herkunftsregion:

Indien, Bangladesch, Indonesien, Vietnam, Myanmar

Erntesaison:

Zwei Ernten pro Jahr

Verfügbar als:

Head On Shell On, Headless Shell On (Easy-Peel), Peeled deveined
Roh, blanchiert, gekocht

Verfügbare Größen:

Im Ganzen: 8-12 Stk/kg bis 31-40 Stk/kg – Hauptgröße: 16-20 Stk/kg
Geschält: 16-20 Stk/lb bis 41-50 Stk/lb - HLSO: 13-15 – 31-40 Stk/lb

Nachhaltigkeitsinformationen:

Morubel hat sich das Ziel gesetzt, Black Tiger Garnelen mit BAP-Zertifikat oder ASC-Zertifikat zu kaufen.

