



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. Sehr schmackhafte Garnele mit festem Fleisch.

Produktinformationen

Wissenschaftl. Bezeichnung:	<i>Penaeus monodon</i>
Herkunft:	Aus Aquakultur in Indien
Zusammensetzung:	80% Garnelen + 20% Schutzglasur
Größe:	13-15 Stk/lb; 16-20 Stk/lb; 16-20 RC; 21-25 Stk/lb; 26-30 Stk/lb; 31-40 Stk/lb
Bearbeitung:	Roh, geschält, 'deveined'
Lagerung:	-18°C
Haltbarkeitsdauer:	18 Monate ab Produktion
Serviervorschlag:	Vorspeise, Zutat für Salate, Nudel- und Reisgerichte
Zubereitung:	Grill oder Pfanne

Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	1 kg Beutel	
Kartoninhalt:	10 x 1 kg	
Marke:	Elite	Sprachen auf der Verpackung: NL, FR, DE, GB
Kartons/Europalette:	56 (7 Lagen x 8 Kartons)	