

Blacktiger Torpedo Tempura roh, paniert

Herkunft

Eden Shrimps werden in kleinen Teichen in geschützten Mangrovenwäldern in Vietnam, im südlichen Mekong-Delta aufgezogen. Die Eden Shrimps-Produktion ist Teil eines staatlichen [Schutzprogramms für die Erhaltung und Wiederaufforstung der wertvollen Mangroven](#).



Nachhaltige Aquakultur und Produktion

Für Eden Shrimps werden in dieser naturnahen und nachhaltigen Crevettenzucht keinerlei Medikamente eingesetzt.

Die Garnelen ernähren sich ausschliesslich von natürlich vorkommendem Plankton und Kleintieren. Der Einsatz von Chemikalien und Farbstoffen ist generell untersagt.



Aufzucht-Methode

Name: Blacktiger (*Penaeus monodon*)
 Aquakultur: Nachhaltige Zucht ohne Zusatzfütterung, SilvoFishery
 Herkunft: Vietnam, Camau

Produkt-Information

Blacktiger Crevetten Tempura Tail-on. Roh. Mit Schutzglasur. Einzelgefroren.



Zubereitung

Über Nacht während 24 Stunden im Kühlschrank oder unter fliessendem Wasser auftauen. Rohes Produkt. Crevetten müssen immer komplett durchgegart serviert werden.

Zutaten

Blacktiger **Crevetten** Schwänze (*Penaeus monodon*) 80 %, Schutzglasur, Salz, Säuerungsmittel (Citronensäure E330, Kaliumcitrat E332).

Arne's Hygiene-Empfehlung

Weitere Tipps und detaillierte Empfehlungen sowie Infos im Web unter: www.edenshrimps/ Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Empfehlung. Oder unter www.marinex.ch/sortiment/edenshrimps.

Foodfacts

100 g	enthalten:
Energie	370 kJ (89 kcal)
Fett	< 1 g
Kohlenhydrate	< 1 g
Eiweiss	20 g
Salz	0,8 g

Produkt	Grösse	Spezifikation	Verpackung	Mastercarton	Stück pro VE	Art.-Nr.	EAN VE
Blacktiger Torpedo Tempura	13/15	roh, cut-deveined	1 kg Box	10 x 1 kg	16-17	61221	7640124318976
Blacktiger Torpedo Tempura	21/25	roh, cut-deveined	1 kg Box	10 x 1 kg	25-26	61213	7640124317757