



Bio!

Dieses Produkt ist nach den
Naturland Richtlinien für
Bio-Aquakultur erzeugt.

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.



Bio-Aquakultur

In der Bio-Aquakultur von Eden Shrimps sind Medikamente, Chemikalien und Farbstoffe generell untersagt. Die Garnelen ernähren sich ausschliesslich von natürlich vorkommendem Plankton und Kleintieren.



Aufzucht-Methode

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

Blacktigerschwänze Tail-on roh, pull-veined

Produkt-Information

Blacktiger Crevettenschwänze Tail-on roh. Komplett entdarmt. Pull-veined. Mit Schutzglasur.



SilvoFishery[®]



Zubereitung

Während 24 Stunden im Kühlschrank oder unter fliessendem Wasser auftauen. Rohes Produkt. Crevetten müssen immer komplett durchgegart werden.

Zutaten

Blacktiger Crevetten (*Penaeus monodon*) 80 %, Schutzglasur, Salz.

Natürliche Crevetten

Diese Eden Shrimps sind ein reines Natur-Produkt ohne jegliche chemische Behandlung oder Zusatzstoffe, gemäss Naturland Richtlinien für biologische Aquakultur.

Hygiene-Empfehlung

Weitere Tipps und detaillierte Empfehlungen sowie Infos im Web unter: www.edenshrimps.com / Hygiene- und Zubereitungs-Empfehlung oder unter www.marinex.ch/sortiment/edenshrimps.

Foodfacts

100 g	enthalten:
Energie	370 kJ (89 kcal)
Eiweiss	20 g
Kohlenhydrate	< 1 g
Fette	< 1 g

Produkt	Grösse	Spezifikation	Verpackung	Mastercarton	Stück pro VE	Art.-Nr.	EAN VE
Blacktigerschwänze Tail-on roh	13/15	roh, pull-veined	500 g Box	20 x 500 g	12-13	NAT-11942	n/a
Blacktigerschwänze Tail-on roh	21/25	roh, pull-veined	500 g Box	20 x 500 g	20-22	NAT-11944	n/a



MARINEX SA
6318 Walchwil

Seefeldquai 1
Switzerland

T +41 41 759 83 22
F +41 41 759 83 20

www.edenshrimps.ch
info@edenshrimps.ch

www.marinex.ch
logistik@marinex.ch

member of:

