

Krewetki gotowane obrane z ogonkiem

Krewetki z wodą dodaną, gotowane, obrane, oczyszczone, z ogonkiem, glazurowane.

Produkt głęboko mrożony.

Rozmiar: 16-20 szt./lb (35-44 szt./kg)

krewetki białe (*Penaeus vannamei*) 90%, woda, sól, stabilizator: trifosforany, polifosforany.

Metoda produkcji: wyhodowane. **Kraj pochodzenia:** Wietnam.

Uwaga: produkt zawiera pozostałości pancerza.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Patelnia – produkt wyjąć z opakowania, rozmrozić, oplukać w wodzie i dokładnie osuszyć.

Na patelni rozgrzać niewielką ilość masła lub oleju, wrzucić krewetki i smażyć przez 3 – 4 minuty mieszając od czasu do czasu. Przyprawić według uznania.

Garnek – zawartość opakowania wrzucić do wrzącej wody i gotować przez 3 minuty.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU	
Wartość energetyczna	283 kJ / 67 kcal
Tłuszcz	0,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	16 g
Sól	1,5 g

Numer zakładu uprawionego do eksportu:

DL
548
VN

KOD MyFood: OM410022

glazura: 20%

Masa netto (bez glazury): 6,4 kg (16 x 400 g)

ZAMROŻONE DNIA:

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED:

PRZECHOWYWANIE: przechowywać w lodówce (1 dzień), w zamrażarce w temperaturze -6 °C (1 tydzień), -12 °C (1 miesiąc), poniżej -18 °C do daty minimalnej trwałości. Produkt głęboko mrożony, nie zamrażać ponownie po rozmrożeniu.

NUMER PARTII:

Wyprodukowano na zlecenie:

MyFood Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Szafarnia 6/32, 80-755 Gdańsk

www.my-food.pl; info@my-food.pl

