

Crevettes grises

Crangon crangon



KLAAS PUUL

— since 1968 —

Crevettes grises

Crangon crangon



Laureat de l'étude gustative
indépendante IVOMAR



Nouvelle usine de décorticage au Maroc certifiée BSCI



Les crevettes grises sont pêchées en mer du nord de la France jusqu'au Danemark. Leur gout salé et légèrement sucré en font une délicatesse particulièrement appréciée. Préparée sous forme de croquettes en Belgique et aux Pays-Bas, elle peut être aussi consommé en macédoine, sur des toasts ou pour agrémenter d'autres plats. Ces crevettes sont triées, cuites et réfrigérées directement à bord des bateaux de pêche. Les crevettes grises est certifiée MSC depuis décembre 2017.

- Espèce: Crangon crangon
- Origine: Pays-Bas, Danemark, Allemagne, Belgique et Grande-Bretagne
- Goût: Sucré et crémeux
- Caractéristiques: Structure ferme
- Disponibilité: Toute l'année
- Technique de pêche: Espèce sauvage pêchée au chalut
- Haute saison: Juin-octobre
- Présentations: Décortiquées ou entières
- Préparations: Cuites

Disponible en:



KLAAS PUUL

since 1968



Hyacintenstraat 16 | 1131 HW Volendam | Pays-Bas | Tel: 0031 (0) 299 - 364 247

www.klaaspuul.com