



Sushi corner



Nobashi Ebi garnalen, rauw

REF = NOBA

Penaeus vannamei

13-14 cm/stuk

Gepeld, ontdermd en gestrekt, met staartstukje

30 st/schaaltje (360 g), vacuüm

Sushi Ebi garnalen, gekookt

REF = SU EBI

Penaeus vannamei

3L (8,1-8,5 cm), 4L (8,6-9,0 cm), 5L (9,1-9,5 cm) Gepeld, gekookt, ontdermd en gestrekt, met staartstukje

30 st/schaaltje, vacuüm,

3L = 185 g of 4L = 206 g of 5L = 256 g





Surimi sticks sushi maki

REF = SRSTMAKI

Kleur : rood (king)
18 cm/st – aandeel surimi 53 %

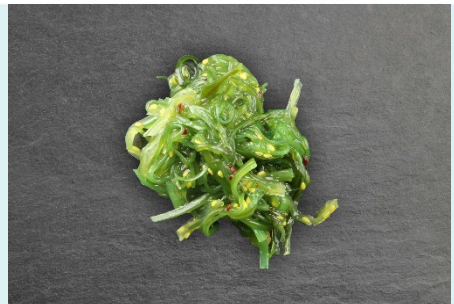
Polyzak 500 g (30 stuks), IWP, vacuüm

Zeewiersalade Wakame

REF = SEAW

Undaria pinnatifida
Traditionele zeewiersalade met onder
meer: zeewier (80 %), agar agar,
paddenstoelen, sesamzaad, rode peper

Polyzak 250 g of 1 kg

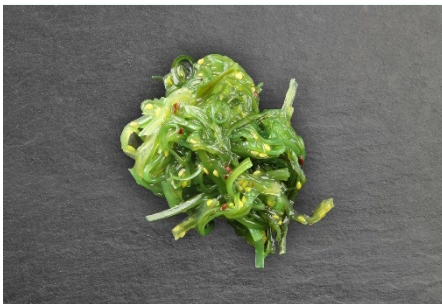


Zeewiersalade Wakame

REF = SEAWK

Undaria pinnatifida
Traditionele zeewiersalade met onder
meer: zeewier (75 %), agar agar, mirin,
azijn, paddenstoelen, sesamzaad,
sesamolie, rode peper, zout

Polyzak 250 g of 1 kg



Edamame, gekookt

REF = EDAM

Glycine max
150-200 st/100 g
Groene sojabonen, gekookt en gepeld

Polyzak 400 g





Edamame in peul, gekookt, ongezouten

REF = EDAM P

Glycine max

± 120 st/zak

Groene sojabonen in peul gekookt & ongezouten. Alleen de boontjes in de peul worden gegeten.

Polyzak 400 g

Edamame in peul, gekookt, gezouten

REF = EDAM PS

Glycine max

± 120 st/zak

Groene sojabonen in peul gekookt & gezouten. Alleen de boontjes in de peul worden gegeten,

Polyzak 400 g



Onze verpakkingen

