

Vannamei shrimp with a tail

# バナメイ尾付き剥きエビ バックカット

【加熱前】



【調理例】



【商品特徴】

- 厨房からの声を受けての開発により、ボリューム感と食感を追求した商品です。
- 殻を剥いて背腸取り(バックカット)の加工を済ませた状態で凍結しております。
- 忙しい仕込み時間の中で、長時間の解凍と殻剥き作業の手間を短縮することができます。
- IQF凍結なのでご使用分をその都度解凍ができ、解凍時間の短縮と鮮度管理が便利です。
- 尾を除去した尾無しムキエビも御座います。

※加熱しておりません。加熱してお召上がりください。

【商品詳細】



原材料名 エビ(養殖)、食塩、pH調整剤  
原産国名 タイ、ベトナム  
内容量 1kg IQF (1袋中尾数 L…約50尾 M…約63尾)  
商品規格 1kg×10袋



神戸トレーディング株式会社

〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通2丁目1番2号 共栄ビル501号

tel: 078-392-2233 fax: 078-392-2299 e-mail: info@kobe-trading.co.jp

[kobe-trading.co.jp](http://kobe-trading.co.jp)