

海老天ぷら（バナメイ海老）



海老天ぷら3尾トレイ入り画像

商品特徴

工場の養殖場で獲れた鮮度の良いバナメイエビの天ぷらです。丁寧に一尾一尾手揚げしておりますので衣の散り方が自然です。240尾規格の業務用と販売シーンに合わせてお使い頂ける市販用を2タイプ用意しております。

◆商品規格◆

商品名 / 規格入数	原産国	アレルギー	JANコード	商品コード
らくチン海老天ぷら26/30 40尾 * 6BOX	タイ	卵・小麦・えび・大豆	4573198921274	848
海老天ぷら3尾入り (F) 3尾 * 40PC * 2合	タイ	卵・小麦・えび・大豆	4573198921267	849
海老天ぷら3尾入り (S) 3尾 * 40PC * 2合	タイ	卵・小麦・えび・大豆	4573198921250	850

- らくチン海老天ぷら：冷凍（-18℃以下）保存（業務用）
- 海老天ぷら3尾入り（F）：-18℃以下販売用
冷凍食品としてご使用頂けます。
- 海老天ぷら3尾入り（S）：-5℃以下販売用
陳列、販売にあたりましては必ず賞味期限を設定し、
パックに表示してください。
- 3商品全て解凍後そのままお召し上がりいただけます。
電子レンジ（500W）の場合：1尾あたり約20秒
油で揚げる場合：解凍後170℃の油で1分半～2分
- 衣の率 55%



らくチン海老天ぷら
画像