<https://text.ru/spelling/5f1e065f74ab8>

**Креветки «Бухта наслаждения»**Креветки дикие, северо-атлантические
Варено-замороженные
90/120, в панцире 500г.
**В чем особенность:**Заморожены непосредственно на месте улова.
В диетическом мясе северной креветки наибольшее количество
витаминов, минералов и микроэлементов.
**Состав:**Креветки замороженные.
Глазурь не более 3%
**Пищевая ценность:**В 100г продукта – 81 ккал.
**Как проверить качество:**Внимание! Белые пятна на панцире – свидетельствует о многократной заморозке.
Креветки с темными головами – являются испорченным продуктом.
**Способы приготовления:
*Отварные креветки***: в кипящую воду добавить соль и приправы по вкусу.
Варить не более 5 минут. К столу подавать горячими с чесночным соусом или соусом «Тысяча островов». Можно предварительно посыпать черным перцем или взбрызнуть лимоном.
***Креветки на костре***: добавить в креветки соль, приправы и чеснок по вкусу. Завернуть в двойную фольгу. Готовить на костре или мангале 15 минут.