790 mm.

330 mm. | 130 mm. | 330 mm.

10 mm. | 310 mm. | 10 mm. | 65 mm. | 65 mm. | 10 mm. | 310 mm. | 10 mm.

230 mm.

10 mm. | 210 mm. | 228 mm. | 10 mm.

Muesca 16 mm. | Zipper 24.5 mm. | 13 mm.

65 mm. | 65 mm. | 65 mm. | 65 mm.

Muesca 16 mm. | 13 mm. | Zipper 24.5 mm.

FRESH FROM THE DOCK

weis

Wild Argentine Red

RAW SHRIMP

PER 4 OZ SERVING

90 CALORIES | 0g SAT FAT 0% DV | 260mg SODIUM 11% DV | 0g TOTAL SUGARS

KEEP FROZEN

MUST BE FULLY COOKED

NET WT 32 OZ

(2 LB) 907g

FRESH FROM THE DOCK

weis

Wild Argentine Red

RAW SHRIMP

26 mm.

53 mm.

EL PERU AL-IN-XXXXX

Nutrition Facts

8 servings per container

Serving size 4 oz (113g)

Amount per serving

Calories 90

	% Daily Value*
Total Fat 0.5g	1%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 135mg	52%
Sodium 260mg	11%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 21g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 61mg	4%
Iron 0mg	0%
Potassium 329mg	8%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INGREDIENTS: SHRIMP, SALT, SODIUM METABISULFITE (AS A PRESERVATIVE), SODIUM CITRATE AND SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE.

CONTAINS: SHELLFISH (SHRIMP).

PACKED FOR WEIS MARKETS, INC.
SUNBURY, PA 17801
www.weismarkets.com

PRODUCT OF ARGENTINA

Our Weis Products are Satisfaction Guaranteed or Your Money Back

THAWING INSTRUCTIONS

Defrost: In bag overnight in refrigerator. Or submerge the shrimp in cool water for 15-20 minutes. Drain. For best results consume within 24 hours.

Do not refreeze.

BASIC COOKING INSTRUCTIONS

SHRIMP NEEDS TO BE FULLY COOKED. Cooking times may vary depending on the size of shrimp and equipment variations. Cooked shrimp should be light pink and opaque.

Simmer: Place one pound of frozen shrimp in boiling water. Add 2 tablespoons of salt (optional). Simmer 3-4 minutes until shrimp are light pink and opaque. Drain. Serve warm or rinse with cold water and refrigerate until ready to serve.

Sauté: Thaw one pound of shrimp. Heat 1-2 tablespoons of butter or olive oil in a large skillet. Add shrimp and sauté 3-4 minutes until shrimp are light pink and opaque.

Broil: Thaw shrimp. Rinse thoroughly in cold water. Dry. Place shrimp on a baking sheet and brush with butter, oil, or Italian salad dressing. Broil 4 inches from heat source for about 3-4 minutes. Serve immediately.

Grill: Thaw shrimp. Place in a covered container with your favorite marinade and refrigerate for 30 minutes. Skewer the shrimp and grill for 2-3 minutes per side.

SHRIMP SCAMPI

- 1½ pounds Weis Fresh From the Dock Shrimp
- 2 tablespoons lemon juice
- ½ cup butter
- ½ cup parsley, chopped
- 4 tablespoons minced garlic
- ½ teaspoon ground black pepper
- ½ cup green onions, thinly sliced
- lemon slices for garnish
- ¼ cup dry white wine
- parsley sprigs for garnish

Rinse and thaw shrimp, then set aside. Heat butter in large skillet over medium heat. Add garlic and cook 1-2 minutes or until softened but not browned. Add shrimp, green onions, wine and lemon juice; cook until shrimp are pink and firm, about 1-2 minutes or until cooked. Add chopped parsley and pepper before serving. Garnish with lemon slices and parsley sprigs if desired.

Serves 4

ALFLEX

FILE NAME: PL22835 N PTR00000 WEIS RAW SHRIMP 2LB

CLIENTE: OCEANO SEAFOOD S.A.

DISEÑADOR: Shirley R.

CONTACTO:

Fecha	01/02/2024
Codigo	50000000
Pais	PERU
Idioma	Español
Medidas	790 mm x 230 mm
Proceso	Flexo

Black | Pantone 2946 C | Pantone 485 C | Pantone Cool Gray 6 C | Blanco | Troquel Doming (not printed)

APROBACIÓN TEXTOS | APROBACIÓN DISEÑOS | APROBACIÓN MEDIDAS

OBSERVACIONES:
APERTURA - 01/02/2024
SK | 01/02/2024 Apertura.

FOTOCELULA:

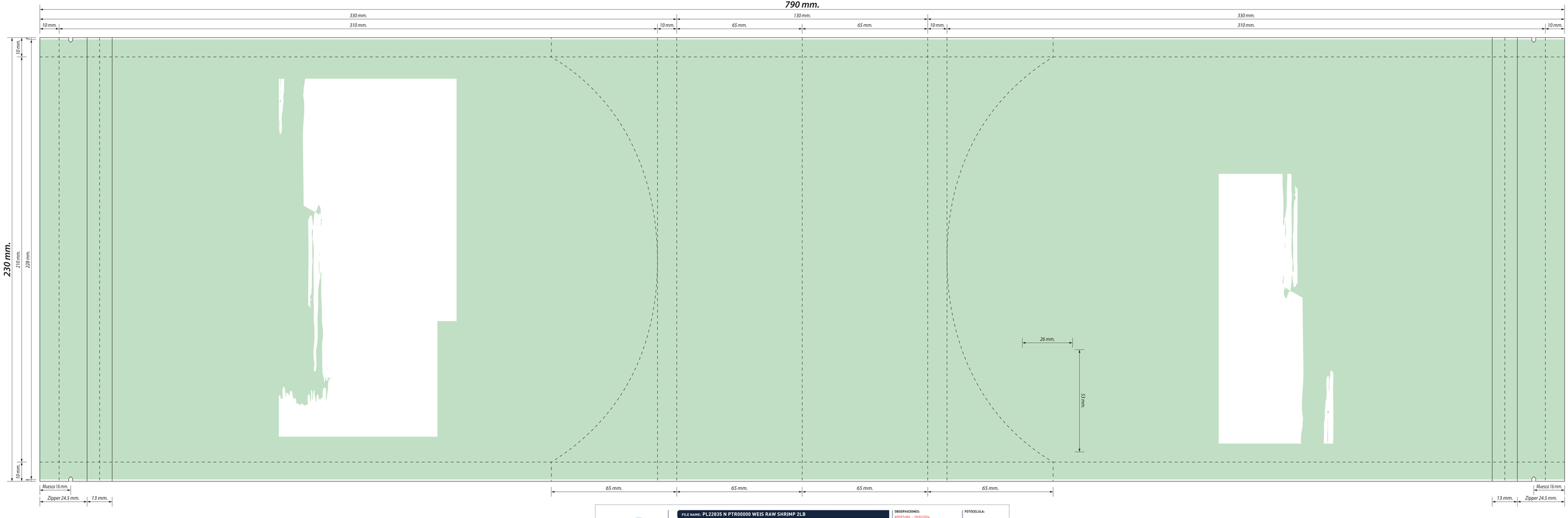
PERFIL DE COLOR GMG:

ANTES DE LA APROBACION REVISAR CON ATENCION

Aplicamos todos los esfuerzos para llegar a un producto final con la mejor calidad posible en las imagenes / diseños / textos / medidas, pudiendo ocurrir divergencias, en la cual es de entera responsabilidad del cliente (aprobador) la revisión de los mismos. No nos responsabilizamos por cualquier desacuerdo encontrado despues de la aprobación de esta prueba contractual..

LA PRUEBA DE CONTRATO ESTA DIRIGIDA A LA CUATRICROMIA, LOS COLORES PANTONES SON SIMULADOS, SE RECOMIENDA USAR PANTONERA

LA CANTIDAD DE COLORES EN ESTA APERTURA ES REFERENCIAL, LA CANTIDAD DE COLORES REAL SE REFLEJARA EN LA PRUEBA DE CONTRATO



ALFLEX

FILE NAME: PL22835 N PTR00009 WEIS RAW SHRIMP 2LB

CLIENTE
OCEANO SEAFOOD S.A.

DISEÑADOR
Shirley R.

CONTACTO

Fecha	19/02/2024
Codigo	00000000
Pais	PERU
Idioma	Español
Medidas	790 mm x 230 mm
Proceso	Flexo

Blanco

Troquel
Drawing
(not printed)

APROBACIÓN TEXTOS | APROBACIÓN DISEÑOS | APROBACIÓN MEDIDAS

OBSERVACIONES:
APERTURA - 19/02/2024
SR | 19/02/2024 Apertura.

FOTOCELULA:

PERFIL DE COLOR GMG:

ANTES DE LA APROBACION REVISAR CON ATENCION

Aplicamos todos los esfuerzos para llegar a un producto final con la mejor calidad posible en las imagenes / diseños / textos / medidas, pudiendo ocurrir divergencias, en la cual es de entera responsabilidad del cliente (aprobador) la revisión de los mismos. No nos responsabilizamos por cualquier desacuerdo encontrado despues de la aprobación de esta prueba contractual..

LA PRUEBA DE CONTRATO ESTA DIRIGIDA A LA CUATRICOMIA, LOS COLORES PANTONES SON SIMULADOS, SE RECOMIENDA USAR PANTONERA

LA CANTIDAD DE COLORES EN ESTA APERTURA ES REFERENCIAL, LA CANTIDAD DE COLORES REAL SE REFLEJARA EN LA PRUEBA DE CONTRATO