

ROYAL GREENLAND

EISMEERGARNELE, LUX, GEKOCHT & GESCHÄLT, MSC

L, 175-275 PCS/LBS, SINGLE FROZEN, 10 X 500G INKL.

SCHUTZGLASUR, GEFROREN

Royal Greenland, Vertriebs
GmbH
Otto Lilienthal Str. 23
28199 Bremen
Tel. +49 421 55 90 35 - 0

www.royalgreenland.de



Eismeer garnelen sind mit ihrer rosa Farbe und der festen, saftigen Konsistenz eine Delikatesse. In ihrem Lebensraum, den eiskalten und klaren Gewässern des Nordatlantiks und des Nordpolarmeeres wachsen die Eismeer garnelen langsam heran, bis sie im Alter von sechs Jahren ihre endgültige Größe erreicht haben. Aufgrund ihres langsamen Wachstums können sich ihr Aroma und ihre Konsistenz voll entwickeln. Die Garnelen haben einen hohen Eiweiß- und einen geringen Fettgehalt was sie zu einem gesunden Lebensmittel macht.

Die einzeln tiefgefrorenen Kaltwassergarnelen werden in Küstenfischerei in der Nähe unserer Verarbeitungsanlagen gefangen, wo sie in einem kontinuierlichen Prozess geschält und gekocht werden, um den zarten Geschmack und die Konsistenz zu erhalten. Sie werden einzeln schockgefrostet, was auch im tiefgefrorenen Zustand eine einfache Portionierung ermöglicht. Durch schonendes Auftauen im Kühlschrank bleiben die natürlichen Aromen am besten erhalten.

ZUTATEN

Garnelen (**Krebstiere**), Salz, Wasser (als Schutzglasur).

SERVIERVORSCHLAG

Gekochte und geschälte Kaltwassergarnelen sind nach dem Auftauen verzehrfertig. Sie haben eine einheitliche Größe und eine gleichbleibend gute Qualität. Ihr frischer Geschmack passt hervorragend zu milden, fettigen oder sauren Speisen. Die Eismeer garnelen lassen sich besonders gut für kalte Gerichte, wie Salate, Sandwiches und Vorspeisen sowie als Topping verwenden.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Nach dem Auftauen servierfertig

AUFTAUANLEITUNG

Im Kühlschrank bei max. +5 °C auftauen

FANGGERÄT

Schleppnetze

Art	Pandalus borealis
Artikelnummer	105404000
Nettogewicht mit Glasur	500 g
Nettogewicht ohne Glasur	450 g
Glasur in Prozent	8 - 12
Haltbarkeit (Tage)	540
Lagerung	Gefroren
MSC Zertifikat-Nummer	MSC-C-54912

NÄHRWERTE

Energie	281 kJ / 66 kcal
Fett	0,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,4 g

ALLERGENE

Krebstiere

KARTON

Menge / Karton	10
Handelseinheit	Ja
Bruttogewicht (kg)	5,4
Nettogewicht (kg)	5
Höhe (mm)	147
Breite (mm)	300
Länge (mm)	400
EAN-Nummer	5740301019084

EINHEIT

Bruttogewicht (kg)	0,508
Nettogewicht (kg)	0,500
Höhe (mm)	35
Breite (mm)	180
Länge (mm)	280
EAN-Nummer	5740300904756

PALETTE

Karton per EUR-Palette	104
Karton per Lage	8
Lagen per Palette	13
Bruttogewicht (kg)	581,4
Nettogewicht (kg)	520
Höhe (mm)	2061
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740300972915

SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

DE, FR, EN

FANGGEBIET

Nordwestatlantik (FAO 21)