

ROYAL GREENLAND

EISMEERGARNELE, LUX, GEKOCHT & GESCHÄLT, MSC

M, 275-375 PCS/LB, SINGLE FROZEN, 10 X 900G,
NETTOGEWICHT, GEFROREN

Royal Greenland, Vertriebs
GmbH

Otto Lilienthal Str. 23

28199 Bremen

Tel. +49 421 55 90 35 - 0

www.royalgreenland.de



Eismeergarnelen 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 Eismeergarnelen 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.

VERPACKUNG

Dieses Produkt ist in einem modernen Beutel verpackt.

- Praktischer Folienbeutel aus gut recycelbarem Kunststoff (LDPE 04) **NEU!**
- Attraktives Markendesign, das in der Tiefkühltruhe hervorsteht

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 Eismeergarnelen lassen sich besonders gut für kalte Gerichte, wie Salate, Sandwiches und Vorspeisen sowie als Topping verwenden.

Art	Pandalus borealis
Artikelnummer	105402900
Nettogewicht mit Glasur	1000 g
Nettogewicht ohne Glasur	900 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)	10,4
Nettogewicht (kg)	9
Höhe (mm)	262
Breite (mm)	300
Länge (mm)	400
EAN-Nummer	5740301210085

EINHEIT

Bruttogewicht (kg)	1,010
Nettogewicht (kg)	0,900
Höhe (mm)	35
Breite (mm)	215
Länge (mm)	325
EAN-Nummer	5740301210078

PALETTE

Karton per EUR-Palette	56
Karton per Lage	8
Lagen per Palette	7
Bruttogewicht (kg)	609,6
Nettogewicht (kg)	504
Höhe (mm)	1984
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740301210092

SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

EN, FR, DE

FANGGERÄT

Schleppnetze

FANGGEBIET

ROYAL GREENLAND

EISMEERGARNELE, LUX, GEKOCHT & GESCHÄLT, MSC

XL, 125-175 PCS/LB, SINGLE FROZEN, 10 X 900G,
NETTOGEWICHT, GEFROREN

Royal Greenland, Vertriebs
GmbH

Otto Lilienthal Str. 23

28199 Bremen

Tel. +49 421 55 90 35 - 0

www.royalgreenland.de



Eismeergarnelen 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 Eismeergarnelen 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.

VERPACKUNG

Dieses Produkt ist in einem modernen Beutel verpackt.

- Praktischer Folienbeutel aus gut recycelbarem Kunststoff (LDPE 04) **NEU!**
- Attraktives Markendesign, das in der Tiefkühltruhe hervorsteht

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 Eismeergarnelen lassen sich besonders gut für kalte Gerichte, wie Salate, Sandwiches und Vorspeisen sowie als Topping verwenden.

Art	Pandalus borealis
Artikelnummer	105406900
Nettogewicht mit Glasur	1000 g
Nettogewicht ohne Glasur	900 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	0,1 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)	10,4
Nettogewicht (kg)	9
Höhe (mm)	262
Breite (mm)	300
Länge (mm)	400
EAN-Nummer	5740301210115

EINHEIT

Bruttogewicht (kg)	1,010
Nettogewicht (kg)	0,900
Höhe (mm)	35
Breite (mm)	215
Länge (mm)	325
EAN-Nummer	5740301210108

PALETTE

Karton per EUR-Palette	56
Karton per Lage	8
Lagen per Palette	7
Bruttogewicht (kg)	609,6
Nettogewicht (kg)	504
Höhe (mm)	1984
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740301210122

SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

FR, DE, EN

FANGGERÄT

Schleppnetze

FANGGEBIET

