

# ROYAL GREENLAND EISMEERGARNELE IN SCHALE, ROH, MSC

90-130 PCS/KG, 4,5 KG, GEFROREN

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

[www.royalgreenland.de](http://www.royalgreenland.de)



<b>Art</b>	<b>Pandalus borealis</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>102715000</b>
<b>Nettogewicht</b>	<b>4500 g</b>
<b>Haltbarkeit (Tage)</b>	<b>720</b>
<b>Lagerung</b>	<b>Gefroren</b>
<b>MSC Zertifikat-Nummer</b>	<b>MSC-F-31391</b>

## NÄHRWERTE

Energie	401 kJ / 95 kcal
Fett	1,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,6 g

## ALLERGENE

Krebstiere

## KARTON

Handelseinheit	Ja
Bruttogewicht (kg)	5,2
Nettogewicht (kg)	4,5
Höhe (mm)	104
Breite (mm)	264
Länge (mm)	390
EAN-Nummer	5740301016953

## PALETTE

Karton per EUR-Palette	162
Karton per Lage	9
Lagen per Palette	18
Bruttogewicht (kg)	867,4
Nettogewicht (kg)	729
Höhe (mm)	2022
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740301030041

## SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

IT, DK, SE, CHN, RUS, DE, FR, EN

Eismeergarnelen sind mit ihrer leuchtend rosa Farbe und der festen, saftigen Konsistenz eine echte Delikatesse. In ihrem Lebensraum, den eiskalten und klaren Gewässern vor der grönländischen Küste 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. Das zarte, süßliche Aroma und die feste, saftige Konsistenz ihres Fleisches bieten ein echtes kulinarisches Erlebnis. Die Garnelen haben einen hohen Eiweiß- und einen geringen Fettgehalt was sie zu einem gesunden Lebensmittel macht.

Unsere Eismeergarnelen werden direkt nach dem Fang tiefgefroren und so die Frische und der Geschmack von frisch gefangenen Garnelen erhalten. Mit ihrer natürlichen rosa und weißen Farbe sind sie ideal zur Verwendung für Sushi als herrlicher Aroma- und Farbkontrast zum weißen Reis und den dunklen Algenblättern.

## ZUTATEN

Garnelen (**Krebstiere**).

## SERVIERVORSCHLAG

Die Eismeergarnelen haben eine einheitliche Größe und eine gleichbleibend gute Qualität. Ihr frischer Geschmack passt hervorragend zu milden, fettigen oder sauren Speisen.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Schälen und nach dem Auftauen servieren oder z. B. in Paella verwenden

## AUFTAUANLEITUNG

Im Kühlschrank bei max. +5 °C auftauen

## FANGGERÄT

Schleppnetze

## FANGGEBIET

Nordwestatlantik (FAO 21)

