

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](http://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)