

ROYAL GREENLAND

# EISMEERGARNELE, LUX, GEKOCHT & GESCHÄLT, MSC

XXL, 90 - 125 PCS/LBS, SINGLE FROZEN, 5 X 2 KG INKL.

SCHUTZGLASUR, GEFROREN



Eismeeergarnelen 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 Eismeeergarnelen 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 Eismeeergarnelen 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

## FANGGEBIET

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>105448020</b>
<b>Nettogewicht mit Glasur</b>	<b>2000 g</b>
<b>Nettogewicht ohne Glasur</b>	<b>1800 g</b>
<b>Glasur in Prozent</b>	<b>7 - 12</b>
<b>Haltbarkeit (Tage)</b>	<b>720</b>
<b>Lagerung</b>	<b>Gefroren</b>
<b>MSC Zertifikat-Nummer</b>	<b>MSC-C-54912</b>

## 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	5
Handelseinheit	Ja
Bruttogewicht (kg)	10,4
Nettogewicht (kg)	10
Höhe (mm)	294
Breite (mm)	237
Länge (mm)	377
EAN-Nummer	5740301091127

## EINHEIT

Bruttogewicht (kg)	2,025
Nettogewicht (kg)	2,000
Höhe (mm)	35
Breite (mm)	315
Länge (mm)	400
EAN-Nummer	5740301088394

## PALETTE

Karton per EUR-Palette	60
Karton per Lage	10
Lagen per Palette	6
Bruttogewicht (kg)	650,9
Nettogewicht (kg)	600
Höhe (mm)	1914
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740301108184

## SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

EN, DE, FR, IT, DK, SE

