

ROYAL GREENLAND

## EISMEERGARNELE, GEKOCHT & GESCHÄLT, MSC

100-200 PCS/LBS, 4 X 2,5 KG 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)



Diese doppelt-gefrosteten Kaltwasser-Garnelen sind von einer hohen und gleichbleibenden Qualität. Sie werden auf hoher See des Nord-Atlantiks und des Arktischen Ozeans gefischt, in denen sie sehr langsam wachsen und deshalb einen ausgezeichneten Geschmack und eine angenehme Konsistenz und Textur entwickeln. Die Garnelen werden sofort nach dem Fang noch an Bord gefrostet und in einer der Royal Greenland Weiterverarbeitungsanlagen angelandet, wo sie schonend aufgetaut, gekocht, geschält und tiefgefroren werden, bevor sie an Kunden in aller Welt ausgeliefert werden.

Gekochte und geschälte Garnelen werden einzeln schockgefroren. Daher sind sie selbst im gefrorenen Zustand leicht zu portionieren. Durch das einzelne Einfrieren bleiben der einmalige Geschmack und die natürliche Saftigkeit erhalten. Langsames Auftauen im Kühlschrank sorgt dafür, dass die natürlichen Aromen erhalten bleiben.

### ZUTATEN

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

### SERVIERVORSCHLAG

Die Eismeer Garnelen haben eine einheitliche Größe und gleichmäßige Qualität. Zu ihrem frischen Geschmack passen am besten milde, fettige oder saure Aromen. Die Garnelen sind daher perfekt geeignet für kalte Gerichte wie Salate, Sandwiches sowie Vorspeisen oder als Garnierung.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Nach dem Auftauen servierfertig

### AUFTAUANLEITUNG

Im Kühlschrank bei max. +5 °C auftauen

### FANGGERÄT

Schleppnetze

### FANGGEBIET

Nordwestatlantik (FAO 21)

Art	Pandalus borealis
Artikelnummer	105550800
Nettogewicht mit Glasur	2500 g
Nettogewicht ohne Glasur	2250 g
Glasur in Prozent	7 - 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	4
Handelseinheit	Ja
Bruttogewicht (kg)	10,4
Nettogewicht (kg)	10
Höhe (mm)	294
Breite (mm)	237
Länge (mm)	377
EAN-Nummer	5740301122203

### EINHEIT

Bruttogewicht (kg)	2,518
Nettogewicht (kg)	2,500
Höhe (mm)	35
Breite (mm)	315
Länge (mm)	230
EAN-Nummer	5740301122197

### PALETTE

Karton per EUR-Palette	40
Karton per Lage	10
Lagen per Palette	4
Bruttogewicht (kg)	441,5
Nettogewicht (kg)	400
Höhe (mm)	1326
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740301122210

### SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

EST, FI, FR, NO, DK, SE, DE

