

ROYAL GREENLAND
EISMEERGARNELEN IN LAKE, MSC
L, 900G ABTROPFGEWICHT, 6 X 900G, GEKÜHLT

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



www.royalgreenland.de



Art	Pandalus borealis
Artikelnummer	107520000
Nettogewicht	1500 g
Abtropfgewicht	900 g
Haltbarkeit (Tage)	50
Lagerung	Gekühlt
MSC Zertifikat-Nummer	MSC-C-54912

NÄHRWERTE

Energie	292 kJ / 69 kcal
Fett	1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,3 g

ALLERGENE

Krebstiere

KARTON

Menge / Karton	6
Handelseinheit	Ja
Bruttogewicht (kg)	10,2
Nettogewicht (kg)	5,4
Höhe (mm)	165
Breite (mm)	263
Länge (mm)	397
EAN-Nummer	5740300906187

EINHEIT

Bruttogewicht (kg)	1,685
Nettogewicht (kg)	0,900
Höhe (mm)	163
Breite (mm)	131
Länge (mm)	131
EAN-Nummer	5740300900406

PALETTE

Karton per EUR-Palette	63
Karton per Lage	9
Lagen per Palette	7
Bruttogewicht (kg)	664,6
Nettogewicht (kg)	340,2
Höhe (mm)	1305
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740300981351

SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

DK, IT, FR, DE

Eismeer Garnelen haben einen frischen, angenehmen Geschmack, eine wunderschöne rosa Farbe und eine feste, saftige Konsistenz. Sie wachsen in den eiskalten und klaren Gewässern des Nordatlantiks und des Arktischen Ozeans auf. Aufgrund des langsamen Wachstums erreichen sie ihre volle Größe erst nach sechs Jahren. Das langsame Wachstum ermöglicht auch die volle Entwicklung des Geschmacks und der festen Konsistenz. Die leicht süßlich-pikanten Aromen bieten zusammen mit dem knackigen Biss ein volles Geschmackserlebnis. Die Garnele enthält viel Eiweiß und ist fettarm, was sie zu einer gesunden, nahrhaften Delikatesse macht.

Eismeer Garnelen in Lake sind nach dem Abtropfen servierfertig und leicht zu portionieren. Sie werden im Kühlschrank gelagert.

ZUTATEN

Garnelen (**Krebstiere**), gekocht und geschält, Wasser, Salz, Säuerungsmittel (E330, E262), Konservierungsstoffe (E211, E202), Stabilisatoren (E415, E410), Süßungsmittel (E954).

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 Abtropfen servierfertig

FANGGERÄT

Schleppnetze

FANGGEBIET

Nordwestatlantik (FAO 21)