

ROYAL GREENLAND  
REJER, MED SKAL, SØKOGTE, MSC  
50-70 PCS/KG (68), 5 KG, FROST

Royal Greenland, Denmark  
Hellebarden 7  
9230 Svenstrup  
Tel. +45 98154400  
[www.royalgreenland.com/da/](http://www.royalgreenland.com/da/)



Art	Pandalus borealis
Varenummer	104610200
Nettovægt	5000 g
Holdbarhed (dage)	720
Opbevaring	Frost
MSC certifikat nummer	MSC-F-31391

**NÆRINGSVÆRDIER PR. 100G:**

Energi	401 kJ / 95 kcal
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrater	0 g
- heraf sukker	0 g
Protein	21 g
Salt	1,4 g

**ALLERGENER**

Krebsdyr

**KARTON**

Handelsenhed	Ja
Bruttovægt (kg)	5,5
Nettovægt (kg)	5
Højde (mm)	105
Bredde (mm)	263
Længde (mm)	390
EAN nummer	5740301007470

**PALLE**

Kartoner pr. EUR 1/1 palle	90
Karton pr. pallelag	9
Pallelag pr. palle	10
Bruttovægt (kg)	518,2
Nettovægt (kg)	450
Højde (mm)	1200
Bredde (mm)	800
Længde (mm)	1200
EAN nummer	5740301007463

**SPROG PÅ ETIKET**

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

Koldtvandsrejer er en ægte delikatess med deres klare lyserøde farve og faste, saftige konsistens. Koldtvandsrejerne vokser langsomt i det iskolde og rene vand i Nordatlanten og Arktis, indtil de når deres fulde størrelse i en alder af 6 år. På grund af deres langsomme vækst får smag og konsistens god tid til at udvikle sig fuldt ud. Den søde og lækre smag kombineret med den saftige konsistens giver en fyldig og hel smagsoplevelse. Rejerne er rige på protein og fedtfattige, hvilket gør dem til et sundt valg.

Skalrejer tilberedes og nedfryses ombord på trawleren ude på havet inden for 3 timer efter fangsten. Den hurtige forarbejdning fastholder den naturlige smag og den sprøde, saftige konsistens. Rejerne bibeholder bedst den ultimative friskhed, hvis de tøs langsomt op i køleskab.

**INGREDIENSER**

Rejer (krebsdyr), salt.

**SERVERING**

Koldtvandsrejerne har en ensartet størrelse og kvalitet. Deres friske smag komplementeres bedst af en mild, fed eller syrlig smag. Rejerne passer godt til kolde retter, bl.a. salater, sandwich og appetitvækkere eller som topping.

**TILBEREDNING**

Klar til brug efter optøning

**OPTØNING**

Optøs i køleskab ved højst 5 °C

**FANGSTUDSTYR**

Trawl

**FANGSTOMRÅDE**

Det nordvestlige Atlanterhav (FAO 21)