

ROYAL GREENLAND
REJER, LUKSUS, KOGTE & PILLEDE, MSC
XL, 125-175 PCS/LBS, SINGLE FROZEN, 5 X 2 KG INKL.
GLASERING, FROST

Royal Greenland, Denmark
Hellebarden 7
9230 Svenstrup
Tel. +45 98154400
www.royalgreenland.com/da/



Art	Pandalus borealis
Varenummer	105446020
Nettovægt inkl. glasering	2000 g
Nettovægt ekskl. glasering	1800 g
Glasering (%)	7 - 12
Holdbarhed (dage)	720
Opbevaring	Frost
MSC certifikat nummer	MSC-C-54912

NÆRINGSVÆRDIER PR. 100G:

Energi	281 kJ / 66 kcal
Fedt	0,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrater	0 g
- heraf sukker	0 g
Protein	15 g
Salt	1,4 g

ALLERGENER

Krebsdyr

KARTON

Enheder pr. karton	5
Handelsenhed	Ja
Bruttovægt (kg)	10,4
Nettovægt (kg)	10
Højde (mm)	294
Bredde (mm)	237
Længde (mm)	377
EAN nummer	5740301091073

ENHED

Bruttovægt (kg)	2,016
Nettovægt (kg)	2,000
Højde (mm)	35
Bredde (mm)	315
Længde (mm)	400
EAN nummer	5740301088424

PALLE

Kartoner pr. EUR 1/1 palle	60
Karton pr. pallelag	10
Pallelag pr. palle	6
Bruttovægt (kg)	648,3
Nettovægt (kg)	600
Højde (mm)	1914
Bredde (mm)	800
Længde (mm)	1200
EAN nummer	5740301106531

SPROG PÅ ETIKET

DK, IT, FR, DE, EN, SE

Koldtvandsrejer er en ægte delikatesse med sin flotte lyserøde farve og faste, saftige konsistens. Koldtvandsrejer vokser langsomt i det iskolde og rene vand i Nordatlanten og Det Nordlige Ishav, indtil den når sin fulde størrelse omkring 6-årsalderen. Den langsomme vækst betyder, at smagen og konsistensen har god tid til at udvikle sig fuldt ud. Den sødlige og udsøgte smag kombineret med det saftige bid gør rejer til en unik smagsoplevelse. Rejer er rige på proteiner og fattige på fedt, hvilket gør dem til et sundt valg.

De enkeltfrosne koldtvandsrejer fanges indenskærs tæt på vores forarbejdningsanlæg, hvor de pilles og koges i en kontinuerlig proces for at bevare den gode smag og konsistens. Rejerne lynfryses enkeltvist for at gøre dem nemme at portionsopdele direkte fra fryseren. Den naturlige smag bevares bedst, hvis rejerne optøs langsomt i køleskab.

INGREDIENSER

Rejer (**krebsdyr**), salt. Vand (anvendt som beskyttende glasering).

SERVERING

Kogte og pillede koldtvandsrejer har en ensartet størrelse og kvalitet og de er klar til at blive serveret efter optøning. Den friske smag er god at kombinere med noget mildt, cremet eller syrligt, og rejerne er perfekte i kolde retter, f.eks. salater, sandwich og forretter, 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)