

ROYAL GREENLAND
REJER, MED SKAL, SØKOGTE, MSC
120-150 PCS/KG, 5 KG, FROST

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



Art	Pandalus borealis
Varenummer	104640200
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)	103
Bredde (mm)	260
Længde (mm)	387
EAN nummer	5740300999240

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)	1180
Bredde (mm)	800
Længde (mm)	1200

SPROG PÅ ETIKET

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

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

Optøs, pilles og serveres

OPTØNING

Optøs i køleskab ved højst 5 °C

FANGSTUDSTYR

Trawl

FANGSTOMRÅDE

Det nordvestlige Atlanterhav (FAO 21)