



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

# Royal Greenland's Lake Produkte



[www.royalgreenland.de](http://www.royalgreenland.de)

# Lake Produkte

Alle gekennzeichneten MSC Produkte sind von MSC-C-50920

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Lake Sortiment an, welches sich von Kalt- und Warmwassergarnelen, über Flusskrebsschwänzen, bis hin zu einem Mix aus Meeresfrüchten erstreckt. Um keinen Wunsch unserer Kunden unerfüllt zu lassen, entwickeln wir unsere Lake fortlaufend weiter und passen sie Ihren Vorstellungen an.

Lake nur als **Konservierungsmittel?** – Schon lange nicht mehr!

Unsere Lake Produkte sind dank neuer Rezeptur jederzeit „Ready to eat“ und das ohne eine Reduzierung der Mindesthaltbarkeit.

## Kaltwassergarnelen (lat. Pandalus borealis)

Sie leben in den Tiefen der eiskalten Gewässer Grönlands – deshalb sind sie sehr bekannt als Eismeergarnelen. Durch ihr langsames Wachstum erhält ihr Fleisch eine feste, saftige Konsistenz und einen einzigartig frischen Geschmack.



Grönland  
Kaltwassergarnelen

**Grönland Kaltwassergarnelen**  
gekocht, geschält, in Lake,  
Fanggebiet FAO 21

**Art.-Nr. 107271700**  
XL, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg

**Art.-Nr. 107520000**  
L, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg



Ice Cap Grönland  
Kaltwassergarnelen

**Grönland Kaltwassergarnelen**  
gekocht, geschält, in Lake,  
Fanggebiet FAO 21

**Art.-Nr. 107283000**  
XL, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg

**Art.-Nr. 107283100**  
L, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg

## Warmwassergarnelen (lat. Litopenaeus vannamei)

wachsen für 3 bis 5 Monate in Zuchtbecken in ihren warmen Ursprungsländern unter optimalen Bedingungen heran. Anschließend werden sie entdarmt und je nach Endprodukt im gekochten und geschälten Zustand in Lake oder Öl weiterverarbeitet.



Riesengarnelen  
in Lake

**Riesengarnelen in Lake**  
entdarmt, gekocht, geschält,  
aus Aquakultur

**Art.-Nr. 109836110**  
XXL, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg

**Art.-Nr. 109831000**  
XL, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg



Riesengarnelen  
in Knoblauchöl

**Riesengarnelen in Knoblauchöl**  
entdarmt, gekocht, geschält,  
aus Aquakultur

**Art.-Nr. 109832200**  
XL, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg



Ice Cap Warmwassergarnelen  
in Lake

**Warmwassergarnelen in Lake**  
gekocht, geschält, Wildfang,  
Fanggebiet FAO 61

**Art.-Nr. 109837000**  
L, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg



Ice Cap Warmwassergarnelen  
in Lake

**Warmwassergarnelen in Lake**  
gekocht, geschält, Wildfang,  
Fanggebiet FAO 61

**Art.-Nr. 109837100**  
M, 900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg

## Flusskrebse (lat. Procambarus clarkii)

leben bevorzugt in warmen Gewässern. Eigens überwacht von unseren Mitarbeitern werden die Flusskrebse mit dem hummerähnlichen Geschmack aus chinesischen Binnenfischereien bezogen. Das Produkt eignet sich ideal für Salate, Antipasti und mediterrane Pastagerichte.



Flusskrebsschwänze  
in Lake

### Flusskrebsschwänze in Lake

gekocht, geschält,  
Fanggebiet FAO 04

**Art.-Nr. 119517900**  
900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg



Ice Cap Flusskrebsschwänze  
in Lake

### Flusskrebsschwänze in Lake

gekocht, geschält,  
Fanggebiet FAO 04

**Art.-Nr. 119517400**  
900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg



Flusskrebsschwänze  
in Lake

### Flusskrebsschwänze in Knoblauchöl

gekocht, geschält,  
Fanggebiet FAO 04

**Art.-Nr. 119517800**  
900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg

## Meeresfrüchte

Wir bieten Ihnen als Lakeprodukt in einer Mixvariante an. Dieser setzt sich aus Tintenfischstücken, Surimi, Muschelfleisch und Warmwassergarnelen zusammen. Die Meeresfrüchte in Lake eignen sich hervorragend zum Garnieren von Pizza, Pasta und Salaten.



Seafoodmix  
in Lake

### Seafoodmix in Lake

Tintenfischstücke,  
Muschelfleisch,  
Warmwassergarnelen

**Art.-Nr. 119320100**  
900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg



Ice Cap Seafoodmix  
in Lake

### Seafoodmix in Lake

Tintenfischstücke, Surimi,  
Muschelfleisch,  
Warmwassergarnelen

**Art.-Nr. 119320200**  
900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg

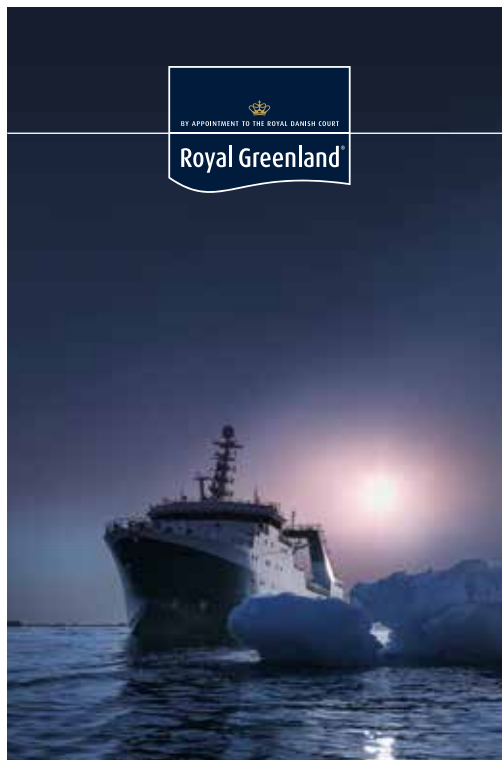


Surimi  
in Lake

### Surimi in Lake

Der Begriff Surimi stammt aus dem japanischen und bezeichnet ein Krebsfleischimitat, welches aus Fischeiweiß geformt wird (z.B. Brasse, Alaska Seelachs). Surimi ist sehr beliebt als Zutat für Sushi, Feinkostsalate oder Wraps.

**Art.-Nr. 188461700**  
900g, Abpackung 6x1500g,  
Palettenfaktor 486kg



*Ihre Meinung ist uns wichtig:*

Wenn Sie Wünsche, Fragen, Lob oder Kritik haben freuen wir uns über Ihre Nachricht.

Senden Sie uns Ihre persönliche Nachricht unter Angabe Ihres Namens und Ihrer E-Mail-Adresse an die folgende E-Mail Adresse:

[service@royalgreenland.com](mailto:service@royalgreenland.com)

Wir werden uns dann umgehend um Ihr Anliegen kümmern und uns mit Ihnen in Verbindung setzen.

Royal Greenland Vertriebs GmbH  
Otto-Lilienthal-Straße 23  
28199 Bremen  
0421 559035 -0

[www.royalgreenland.de](http://www.royalgreenland.de)  
[foodsales@royalgreenland.com](mailto:foodsales@royalgreenland.com)