



Direkt aus dem **kalten und reinen**  
Nordatlantik

Tiefsee-Scallops aus  
**Neufundland**  
Roh ohne Rogen

Praktisch im wiederverschleißbaren Beutel



## Tiefsee-Scallops aus Neufundland

Unsere Tiefsee-Scallops aus den **kalten und reinen Gewässern** der entlegenen Gebiete Neufundlands haben ein milchweißes Fleisch, eine zarte Konsistenz und einen exquisiten, leicht **nussigen Geschmack mit einem Hauch Süße**.

Mit ihrem **geringen Fett- und hohen Eiweißgehalt** sowie einem natürlich hohen Gehalt an B12 sind Tiefsee-Scallops auserlesen, delikats und gesund. Tiefsee-Scallops sind aufgrund ihrer idealen Größe **perfekt geeignet für das Servieren in Portionen**. In kleinere Stücke geschnitten können sie auch am Buffet oder als Hors d'Oeuvre verwendet werden.

- **Wild gefangen** in den kalten und reinen Gewässern von Neufundland
- **Schnellgefrostet** – der kurze Weg aus dem Meer in die Verpackung garantiert ein einmaliges Geschmackserlebnis
- Praktischer **wiederverschließbarer Beutel** – sichere Lagerung des Beutels nach dem Öffnen
- **Einzel** schnellgefrostet, um die **Frische** zu erhalten und das **Dosieren** zu erleichtern
- **Einfach zu braten** – ohne Wasserverlust
- **Weiches und dennoch festes Fleisch** mit einem köstlich milden und nussigen Geschmack
- Ideal für luxuriöse Portionen – **delikats Größe**
- **Schnell und einfach zubereitet** – nur 3 bis 4 Minuten in der Pfanne braten (bis sie vollständig gar sind)
- Ausgezeichnet geeignet für **verschiedene Arten des Servierens** – auf Canapés, als Vorspeisen oder Hauptgerichte, auf Buffets
- **Nur 2 Stunden** bei Zimmertemperatur **auftauen** lassen



Royal Greenland  
**FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO**

- All Natural** von Royal Greenland
- Reinheit (keine Zusatzstoffe)
  - Nachhaltigkeit
  - Lebensmittelsicherheit



**Neuheit!**



Tiefsee-Scallops können in der Küche vielseitig und mit fast jeder Zubereitungsmethode – Braten, Dämpfen, Sautieren, Backen oder Grillen – zubereitet werden.

Unabhängig von Ihrer Wahl der Zubereitung quellen die Tiefsee-Scallops nicht auf.

Wir empfehlen darauf zu achten, die Tiefsee-Scallops nicht zu lange zu garen, um das perfekte, schmelzende Gefühl im Mund und die Konsistenz einer perfekt gegarten Muschel zu erhalten.

**TIPP!**  
**2 Stunden auftauen** bei Zimmertemperatur.  
 Die Tiefsee-Scallops in **Hartweizenmehl** wenden, um ihnen einen **knusprigen Biss** zu geben.  
 Die **Muscheln in Butter braten** – ganz oder in kleinere Stücke geschnitten.

**Tiefsee-Scallops, roh ohne Rogen,**  
 einzeln schnellgefrostet  
 Count: 20-30,  
 10 x 850 g, 8,5 kg/Karton  
 Artikelnummer: 188 015 850

