



GANZE EISMEERGARNELEN

- direkt frisch an Bord
auf See gekocht

Eine Delikatesse mit ganz vielen attraktiven
natürlich roten Eismeergarnelen



Die schönsten Garnelen zur richtigen Zeit gefangen - wenn sie sich von ihrer besten Seite zeigen!

Die schönen rosafarbenen Kaltwassergarnelen werden zur richtigen Zeit im rauen arktischen Ozean westlich von Grönland gefangen, wenn sie am allerbesten sind - rosafarbene, feste und schmackhafte Garnelen.

Diese Garnelen werden **sofort auf dem Trawler** nur in frischem Meerwasser **gekocht** und sind daher **frei von z.B. Sulfiten, Phosphat und Zusatzstoffen**. Der Prozess der Garnelen vom Meer bis zur gefrorenen **"Selected Catch Eismeergarnele"** dauert **weniger als 3 Stunden**, wodurch der natürliche Geschmack und die **knackige, angenehm feine Textur** erhalten bleiben.

Diese **Selected Catch**-Qualität sichert einen **größeren Anteil an schönen rosa-roten Eismeergarnelen** - eine optisch **und geschmacklich sehr ansprechende Garnele für Ihren Teller und Ihre Menüs**.

Das macht diese Garnelen in Schale zu etwas ganz Besonderem.

Probieren Sie unsere Selected Catch-Garnelen:

- **Sehr attraktive & gutaussehende Eismeer-Garnelen für jede Präsentation**, Buffet- oder Verzehrsituation mit ganzen gekochten Garnelen
- **Schöne rosa-rote Köpfe (mindestens 80 %)**
- **Keine Eismeergarnelen mit schwarzen Köpfen**
- **Keine oder sehr geringe Eierzahl**
- **Gekocht und sofort auf See eingefroren**
- **Singel frozen** - nur einmal eingefroren
- Gefischt mit dem **Fokus auf nachhaltige Fischerei** und Ressourcennutzung
- **MSC-zertifizierte** Fischerei

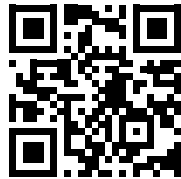


BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

So schälen Sie eine
Eismeer-Garnele

VIDEOS 



Fakten:

Wussten Sie schon, warum manche Garnelen einen dunkleren Kopf haben?

Der Unterschied in der Kopffarbe ist auf das Futter zurückzuführen, das aus Plankton und Algen besteht, und das dunklere Futter ergibt einen dunkleren Kopf.

Der Unterschied in den Farben des Kopfes hat keinen Einfluss auf den Geschmack. Eine Garnelen mit dunkleren

Kopf ist ebenfalls sehr schmackhaft. Weil aber „das Auge mit isst“ bieten wir unseren Kunden diese besondere ausgewählte Qualität!



Serviervorschlag:

Die Selected Catch Shell-on Garnelen lassen sich wunderbar als "Garnelen zum selbst schälen" servieren. Der leicht süßliche Geschmack passt perfekt zu den milden, fettigen und sauren Aromen und bietet zusammen mit dem knackigen Biss ein volles Geschmackserlebnis.

Anweisungen zum Auftauen:

Im Kühlschrank bei max. +5 ° C in ca. 8-12 Stunden.

