Eismeergarnelen

HABEN VIEL, VIEL ZEIT!

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG FÜR SIE:

Teile dein Erlebnis unter **#rgesliegtinunserernatur** auf

Einzigartiger Geschmack - Blickfang auf dem Teller
Die im Nordatlantik beheimatete Eismeergarnele Pandalus borealis ist weltweit bekannt für ihr zartes, süßliches Aroma und die feste, saftige Konsistenz ihres Fleisches. Die Eismeergarnele ist eine hervorragende Eiweißquelle und fettarm, was sie zu einer gesunden, nahrhaften Delikatesse macht. Außerdem hat sie einen hohen Gehalt an verschiedenen Vitaminen und Mineralstoffen wie Vitamin B12, Zink und Jod. Nach dem Kochen sind die leuchtend rosafarben Eismeergarnelen ein Blickfang auf dem Teller.

MSC-zertifizierter Wildfang
Genießen Sie mit gutem Gewissen! Die Eismeergarnelen stammen aus MSC-zertifiziertem Wildfang. Die Fischerei ist nachhaltig und wird als bestandserhaltend bewertet. Die Garnelen werden sowohl in Küsten- als auch in Hochseefischerei gefangen.

Schon gewusst?
Eismeergarnelen haben viel, viel Zeit! Und zwar dafür, ihr unvergleichliches Aroma zu entwickeln. Mehr als sechs Jahre lang reifen die Eismeergarnelen aus Wildfang in den kalten Tiefen des Nordatlantiks. Profitieren Sie von dieser außergewöhnlichen Qualität! Warmwasser-Garnelen wachsen dagegen nur 6 Monate.

Mehr Informationen unter
www.royalgreenland.de

Scannen Sie den Code und sehen Sie sich ein Video über unsere Garnelenfischerei an.