



Count



Count: 90-125



Count: 125-175



Count: 175-275



Count: 275-375



Count: 300-500



Count: 400-600



Count: 500-800



FROST

Extra Extra Large (XXL)	90 - 125
Extra Large (XL)	125 - 175
Large (L)	175 - 275
Medium (M)	275 - 375
Small (S)	300 - 500
Extra Small (XS)	400 - 600
Extra Extra Small (XXS)	500 - 800



## GEKOCHTE & GESCHÄLTE GARNELEN

einzigartige Qualität

### Kaltwassergarnelen *Pandalus borealis*

Wir geben immer das **Nettogewicht ohne Glasur** an, denn für uns sind Transparenz und Ehrlichkeit wichtige Parameter.

#### Was ist ein Count?

Der Count ist ein Maß dafür, wie viele Garnelen auf ein bestimmtes Gewicht gehen. **Gekochte und geschälte Garnelen werden als Anzahl pro britischem Pfund (0,4536 kg) gezählt.** Je niedriger der Count, desto größer die Garnelen.



#### Fakten

- **Single frozen** nur einmal gefroren
- Wir geben immer das **Nettogewicht** ohne Glasur an
- Alle Garnelen sind **MSC-zertifiziert**

## Gekochte und geschälte Garnelen von höchster Qualität

Unsere Premium Luxusgarnelen sind nur einmal eingefroren. Das ergibt einen deutlich besseren Geschmack als mehrmals eingefrorene Garnelen. Dies ist möglich, weil wir die Garnelen in Küstennähe und damit in der Nähe der Fabriken fangen. So werden die Garnelen erst nach dem Kochen und Schälen tiefgefroren. Durch die Küstenschifferei und die schonende Verarbeitung, behalten die Garnelen ihren süßlichen Geschmack, ihre feste Konsistenz und die feine rosa Farbe.

Unsere gefrorenen Kaltwassergarnelen sind in verschiedenen Größen erhältlich und bieten Ihnen viele Möglichkeiten für unterschiedliche Gerichte.

#### Glasur:

- Die Glasur ist eine dünne Eisschicht, die jede einzelne Garnele bedeckt
- Die Glasur dient als zusätzlicher Verpackungsschutz, der das Austrocknen der Garnelen verhindert
- Royal Greenlands Luxusgarnelen haben eine Glasur von max. 8-12 %

