



Count



Count: 40-60



Count: 50-70



Count: 60-80



Count: 70-90



Count: 90-120



Count: 120-150



Count: 160-200

FROST

Extra Extra Extra Large (XXXL)	40 - 60
Extra Extra Large (XXL)	50 - 70
Extra Large (XL)	60 - 80
Large (L)	70 - 90
Medium (M)	90 - 120
Small (S)	120 - 150
Extra Small (XS)	160 - 200



GARNELEN MIT SCHALE

einzigartige Qualität

Kaltwassergarnelen

Pandalus borealis

Die Kaltwassergarnele aus dem Nordatlantik ist auf der ganzen Welt für ihren delikaten, süßlichen Geschmack und ihr festes und saftiges Fleisch bekannt. Die Kaltwassergarnele zeichnet sich durch ihre kräftige rosa Farbe aus, die auch nach der Zubereitung erhalten bleibt.

Was ist ein Count?

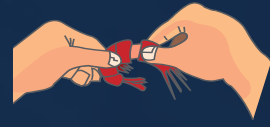
Der Count ist ein Maß dafür, wie viele Garnelen auf ein bestimmtes Gewicht kommen. **Garnelen mit Schale werden als Anzahl pro kg gezählt.** Je niedriger der Count, desto größer die Garnelen.

Garnelen mit Schale, auf See gekocht

Unsere Garnelen mit Schale sind „cooked at sea“ und tragen daher die Bezeichnung „auf See gekocht“. Sie werden auf dem offenen Meer in den Gewässern vor der Westküste Grönlands von großen Trawlern gefangen, die die Garnelen direkt an Bord verarbeiten. Unmittelbar nach dem Fang werden die Garnelen innerhalb von drei Stunden in Meerwasser gekocht, sortiert, eingefroren und verpackt. Durch die schnelle Verarbeitung sind die Garnelen immer frisch und von bester Qualität. Die tiefgefrorenen Garnelen werden im Kühlraum an Bord gelagert, bis dieser gefüllt ist und der Trawler seinen Fang anlandet. Das kann zwischen 3 und 6 Wochen dauern, je nachdem, wie gut das Fangergebnis ist und wie weit vom Hafen entfernt gefischt wird. Die Fangquote für Garnelen wird jedes Jahr von der Grönländischen Selbstverwaltung festgelegt. Auf Empfehlung von unabhängigen Biologen von Grönlands Naturinstitut und unter Berücksichtigung der kleinen ländlichen Gemeinden, in denen die Fischerei oft die gesamte Existenzgrundlage bildet.

Der Kopf der Garnele mit Schale kann eine dunkle Farbe haben. Die Farbe stammt von der Rogenproduktion bzw. der aus Algen, Krill und Plankton bestehenden Nahrung der Garnele. Die Farbe hat keine Bedeutung für den Geschmack der Garnele.

SELBST SCHÄLEN – so einfach geht das!



SCHRITT 1

Die Garnele mit einer Hand direkt hinter dem Kopf festhalten und den Kopf mit der anderen Hand abziehen.



SCHRITT 2

Die Schale der Garnele abziehen.



SCHRITT 3

Die Schale an den Beinen lösen. Beine, Rogen und Schale abziehen.

