Grönlandkrabben // Grönlandgarnelen gekocht in Schale

Produktinformationen: Grönlandgarnele (gekocht, mit Schale)

Zart, süß, vielseitig – die Eismeergarnele aus kalten nordischen Gewässern

Unsere **Grönlandgarnelen**, auch bekannt als **Eismeergarnelen** oder **Kaltwassergarnelen**, stammen aus den eisigen, klaren Gewässern des Nordatlantiks. Durch ihr langsames Wachstum in kaltem Wasser entwickeln sie ein besonders **zartes Fleisch**, einen **natürlich süßen Geschmack** und eine **feine Textur**, die sie zu einer gefragten Delikatesse machen.

❄ Produktvorteile auf einen Blick:

- **Bereits gekocht** – sofort servierfertig nach dem Auftauen
- **Fein, süßlich & zart im Biss**
- **Aus Wildfang in kalten Meeresregionen**
- **Ideal für Salate, Pasta, Bowls, Sushi & mehr**
- **Reich an Eiweiß, fettarm & kalorienbewusst**

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten:

- **Kalt genießen:**
  Als Topping für Salate, auf Canapés oder mit einer leichten Cocktail-Sauce.
- **Schnell gebraten:**
  In Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern – perfekt als Tapas oder zu Pasta.
- **Im Risotto oder in der Paella:**
  Kombiniert mit weiteren Meeresfrüchten ergibt sich ein intensives, maritimes Aroma.
- **Mit Schale gebraten:**
  Wer den **kräftigen Geschmack direkt hinter dem Panzer** liebt, kann die Garnelen in der Schale braten – für ein rustikales Geschmackserlebnis (nach dem Braten pulen).

Produktdetails:

- **Produkt:** Grönlandgarnelen, gekocht (ohne Schale)
- **Größe:** ca. **90–120 Stück pro Kilo**
- **Verpackung:** Tiefgefroren (TK), vakuumverpackt
- **Lagerung:** Bei -18 °C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- **Verzehr:** Nach dem Auftauen innerhalb von 24 Std. genießen.

Hinweis: Trotz sorgfältiger Kühlung kann die Ware leicht angetaut bei Ihnen ankommen. Dies ist kein Qualitätsmangel, sondern logistisch bedingt – einfach wieder gut durchkühlen oder zeitnah verarbeiten.

Tipp vom Koch:

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/290/13211
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Grönlandgarnelen 1 Minute in heißem Olivenöl mit etwas Zitronenabrieb, Knoblauch & Petersilie anbraten – ergibt eine perfekte Antipasti oder warme Vorspeise.

Perfekte Beilagen & Ideen:

- Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing
- Linguine mit Meeresfrüchte-Weißwein-Sauce
- Sushi-Rollen mit Garnelenfüllung
- Asia-Bowls mit Reis, Mango & Edamame

Jetzt probieren und die feinen "Früchte des Nordens" entdecken – Grönlandgarnelen: naturrein, vielseitig, köstlich! Nur bei GreetFish !!!!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	281 kj
Brennwert in kcal	66 kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,6 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja

Zutaten

Garnele (Pandalus borealis), Salz

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE815413124
Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Pandalus Borealis Fanggebiet: Grönland, Nordwestatlantik FAO27 Fangmethode: Schleppnetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel