

# **Rotgarnelen Wildfang Argentinien**

## **Argentinische Wildfang-Rotgarnelen mit Kopf & Schale (Pleoticus muelleri)**

### **Intensiver Geschmack aus nachhaltigem Wildfang – Direkt aus dem Südatlantik**

Unsere **Argentinischen Rotgarnelen** stammen aus den unberührten Tiefen des Südatlantiks vor der Küste Patagoniens. Sie gehören zu den aromatischsten und saftigsten Garnelen weltweit – ein echtes Highlight für Genießer. Wild gefangen und sorgsam verarbeitet, bringen sie den authentischen Geschmack des Meeres auf Ihren Teller.

---

### **\* Besondere Merkmale:**

- **Wildfang** aus kontrollierten Fanggebieten vor Argentinien
  - **Mit Kopf & Panzer** – ideal für Grill oder Pfanne
  - **Intensiv-aromatisches Fleisch**, zart & saftig
  - **Frei von Zusatzstoffen**, unbehandelt & pur
  - **Hervorragend geeignet** für Grill, Pfanne, Ofen & Suppen
- 

### **Zubereitungsideen:**

#### **1. Gegrillt mit Knoblauch & Zitrone:**

Rotgarnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Zitronensaft marinieren und auf dem Grill oder in der Pfanne kräftig anbraten – außen knusprig, innen saftig.

#### **2. In Pasta oder Risotto:**

Geputzte Garnelen in Weißwein und Tomatenfond geschwenkt – ideal zu Linguine oder cremigem Risotto.

#### **3. Klassisch spanisch:**

Als Teil einer **Paella Marinera** entfalten sie ihre Aromen besonders vollmundig und intensiv.

**Tipp:** Garnelen mit Schale braten oder grillen – der Geschmack im Inneren hinter dem Panzer wird noch kräftiger. Anschließend pulen und pur genießen oder weiterverarbeiten.

---

### **Produktdetails:**

- **Inhalt:** Ganze Garnelen mit Kopf & Schale
  - **Größe:** ca. **10–20 Stück pro 500 g** (Einzelgewicht ca. 70 g)
  - **Verpackung:** Tiefgefroren, vakuumiert
  - **Lagerung:** Bei -18 °C. Nach dem Auftauen **nicht wieder einfrieren**
  - **Verzehrhinweis:** Tiefgekühlt verschickt, **leichte Auftauung möglich** – dann bitte innerhalb von 1 Tag verzehren.
- 

### **Nährstoffvorteile:**

- ✓ **Reich an hochwertigem Eiweiß**

 **Enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren**

IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
Finanzamt: Emden

- ✓ Gute Quelle für Vitamin B12, Selen & Jod

- ✓ Fettarm & kalorienbewusst – ideal für bewusste Ernährung

## Genießen Sie die pure Kraft des Meeres – mit jeder Garnele ein Stück Argentinien!

Ob für ein besonderes Dinner, ein sommerliches Grillfest oder ein edles Pasta-Gericht – diese Rotgarnelen sind ein kulinarisches Erlebnis, das begeistert.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	400 kj
Brennwert in kcal	95 kcal
Fett	3,16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,56 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	22 g
Salz	0,63 g
Natrium	0 g

## Allergene

Krebstiere	Ja
------------	----

## Zutaten

Rotgarnelen, Natriumdisulfit E223

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsland

Lat. Name: Pleoticus Muelleri Fanggebiet: Argentinien, Wildfang, Südwestatlantik FAO41

### Inverkehrbringer

GreetsFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

Udo Beer Fisch-Einkost GmbH

Finanzamt: Emden

An den Dörpern 1 // 26736 Greetsiel