

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:

Gepulte 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**
 - **Verzehrinweis:** Tiefgekühlt verschickt, **leichte Auftauung möglich** – dann bitte innerhalb von 1 Tag verzehren.
-

Nährstoffvorteile:

- **Reich an hochwertigem Eiweiß**
- **Enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren**

- **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

Herkunftsort

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

Inverkehrbringer

Greetsiel GmbH
IdNr.: 58/200/11321
HSE-PLN-DE-2454426131
de Beer Fisch Feinkost GmbH
Finanzamt Emden
An den Därfen 1 // 26736 Greetsiel