

Rotgarnelenfleisch Wildfang Argentinien Easy-Peel

Argentinische Wildfang-Rotgarnelen Easy-Peel (1kg)

Saftig. Nachhaltig. Naturbelassen.

Erleben Sie den puren Geschmack des Atlantiks mit unseren **Argentinischen Wildfang-Rotgarnelen – Easy-Peel**. Direkt aus den **klaren, kühlen Gewässern vor der Küste Patagoniens**, wild gefangen und sorgfältig verarbeitet. Diese Garnelen bieten ein **kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau** – intensiv im Aroma, butterzart im Biss und zu 100% entdärmt.

Easy-Peel – Genuss mit Komfort

Diese Variante verfügt über einen **vorgeschlitzten Rückenpanzer**, wodurch sich die Garnelen **schnell und sauber schälen lassen** – perfekt für Grill, Pfanne oder Pasta! Ideal für alle, die vollen Geschmack ohne großen Aufwand genießen möchten.

Wildfang mit Verantwortung

- **Nachhaltiger Fang** vor der argentinischen Atlantikküste
 - **Selektive Entnahme größerer Tiere**, Schonung der Jungtiere
 - **Ohne Zusatzstoffe, ohne Zucht** – 100 % Natur
 - Gefangen & verarbeitet unter Berücksichtigung **internationaler Umweltstandards**
-

Zubereitung & Geschmack

- **Saftiges, leicht süßliches Fleisch** mit einem Hauch Meeresaroma
- Vielseitig einsetzbar: **gegrillt, gebraten, in Currys oder Pasta**
- Harmoniert ideal mit **Zitrone, Knoblauch, Chili, Butter oder Weißwein-Saucen**

Tipp: Nicht zu lange garen – so bleibt das Fleisch zart und saftig!

Lagerung & Versandhinweis

- **Tiefgekühlt (TK)** bei -18°C lagern
 - **Bruttogewicht: 1000g | Abtropfgewicht: ca. 800g**
 - **Hinweis:** Bei leichter Antauung während des Transports bitte **sofort wieder einfrieren**. Nach vollständigem Auftauen **nicht erneut einfrieren!**
-

Größenangabe & Kalibrierung

Die Kalibrierung erfolgt nach Stückzahl pro Pfund (500g):

Beispiel **8/12** = 8 bis 12 Garnelen pro 500g → ca. **16–24 Garnelen pro 1kg-Beutel**

Fazit:

Mit unseren **Rotgarnelen Easy-Peel aus Wildfang** holen Sie sich das Beste aus dem Atlantik auf den Teller: **Authentisch, aromatisch und verantwortungsbewusst gefangen**. Ob für den schnellen Genuss oder das große Dinner – diese Garnelen sind ein echtes Highlight für Liebhaber echter Meeresküche.
GreetFish GmbH

fdNr.: 58/200/11321

UST-IdNr.: DE454426134

[Zum Produkt](#)

Finanzamt: Emden

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

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

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