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:** 1000 g | **Abtropfgewicht:** ca. 800 g
- **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
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

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

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