

Rotgarnelen Wildfang Argentinien

Argentinische Wildfang-Rotgarnelen: Frische Delikatessen aus den Tiefen des Südatlantiks

Argentinien, das Land der Pampa und der Tango, hat noch mehr zu bieten als nur beeindruckende Landschaften und mitreißende Musik. Vor seiner malerischen Küste erstreckt sich ein reiches und unberührtes Ökosystem im Südatlantik, das die perfekte Umgebung für die Wildfang von Rotgarnelen schafft. Diese Meeresdelikatessen sind nicht nur köstlich, sondern auch eine hervorragende Quelle für hochwertige Proteine und Vitamine. In diesem Artikel erfahren Sie mehr über Argentinien's Wildfang-Rotgarnelen und warum sie zu den besten in der Welt gehören.

Die Einzigartigkeit der Argentinischen Wildfang-Rotgarnelen

Argentinische Wildfang-Rotgarnelen (*Pleoticus muelleri*), auch bekannt als Patagonische Rotgarnelen, sind für ihren intensiven Geschmack und ihre saftige Textur bekannt. Diese Garnelen zeichnen sich durch ihre leuchtend rote Farbe und ihre kräftigen Aromen aus, die sie zu einer begehrten Delikatesse in Gourmetküchen auf der ganzen Welt machen.

Was Argentinische Wildfang-Rotgarnelen besonders auszeichnet, ist ihre nachhaltige Fangmethode. Die Garnelen werden vor der Küste Argentinien's in den klaren Gewässern des Südatlantiks wild gefangen, ohne den Einsatz von umweltschädlichen Praktiken wie Schleppnetzen. Diese nachhaltige Fangmethode schützt nicht nur die Meeresumwelt, sondern gewährleistet auch, dass die Garnelen von höchster Qualität sind und den strengen Umweltauflagen entsprechen.

Die kulinarische Vielfalt der Argentinischen Wildfang-Rotgarnelen

Argentinische Wildfang-Rotgarnelen sind äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar. Sie können gegrillt, gebraten, gedämpft oder in Suppen und Saucen verwendet werden. Ihr reiches Aroma und ihre zarte Textur verleihen zahlreichen Gerichten einen unvergleichlichen Geschmack.

Eine beliebte Zubereitungsmethode ist das Grillen, bei dem die Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch und Zitronensaft mariniert werden. Das Ergebnis ist ein unverwechselbares Geschmackserlebnis, das Meeresfrische und den Reichtum Argentinien's auf den Teller bringt.

Gesundheitliche Vorteile der Argentinischen Wildfang-Rotgarnelen

Abgesehen von ihrem großartigen Geschmack bieten Argentinische Wildfang-Rotgarnelen auch zahlreiche gesundheitliche Vorteile. Sie sind eine ausgezeichnete Quelle für mageres Protein, Omega-3-Fettsäuren und wichtige Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin B12 und Selen. Diese Nährstoffe tragen zur Unterstützung eines gesunden Herz-Kreislauf-Systems, zur Stärkung des Immunsystems und zur Förderung der allgemeinen Gesundheit bei.

Fazit: Argentinische Wildfang-Rotgarnelen sind eine kulinarische Entdeckung

Die Wildfang-Rotgarnelen vor der Küste Argentinien's sind nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch ein Beispiel für nachhaltige Fischerei. Ihr intensiver Geschmack und ihre gesundheitlichen Vorteile machen sie zu einer hervorragenden Wahl für Feinschmecker und Gesundheitsbewusste gleichermaßen. Genießen Sie die Delikatesse und die Qualität dieser Rotgarnelen aus den Tiefen des Südatlantiks und entdecken Sie den Geschmack Argentinien's in jedem Bissen.

Wenn Sie auf der Suche nach hochwertigen Argentinischen Wildfang-Rotgarnelen sind, zögern Sie nicht, unsere Produkte zu erkunden und die Fülle des Meeres in Ihrer Küche zu erleben. Wir bieten Ihnen die frischesten und nachhaltigsten Garnelen, die Argentinien zu bieten hat.

In diesem Angebot erhalten Sie die komplette Garnele mit Kopf und in Ihrem noch komplett geschlossenem Panzer.

Die Garnelen verschicken wir tiefgefroren, es kann passieren dass diese beim Erhalt leicht angetaut sind, dann bitte nicht wieder einfrieren sondern zeitnah genießen.

Inhalt 10-20 Stück aufs Pfund // Gewicht pro Stück ca. 70g

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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
------------	----

Inverkehrbringer

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