Black Tiger Riesengarnelen Fleisch roh 1000g

Riesengarnelen aus Vietnam: Nachhaltig, Kontrolliert und Delikat

Riesengarnelen aus kontrollierter Aquakultur in Vietnam erfreuen sich in Deutschland wachsender Beliebtheit. Diese exquisite Meeresfrucht kombiniert außergewöhnlichen Geschmack und Umweltverantwortung. In diesem Artikel erfahren Sie, warum vietnamesische Riesengarnelen von zuverlässigen und nachhaltig handelnden Unternehmen nach Deutschland importiert werden und welche Vorteile sie bieten.

1. Qualität aus kontrollierter Aquakultur

Die Riesengarnelen aus Vietnam stammen aus Aquakulturen, die engmaschig überwacht werden. Dies bedeutet, dass die Garnelen in einer kontrollierten Umgebung gezüchtet werden, die optimale Bedingungen für ihr Wachstum und ihre Gesundheit bietet. Regelmäßige Überwachung gewährleistet, dass keine schädlichen Chemikalien oder Antibiotika verwendet werden, die in vielen konventionellen Aquakulturen eingesetzt werden. So können Verbraucher sicher sein, dass sie ein hochwertiges und gesundes Produkt genießen.

2. Nachhaltige Praktiken

Die Unternehmen, die Riesengarnelen aus Vietnam nach Deutschland importieren, legen großen Wert auf Nachhaltigkeit. Sie sind sich der Bedeutung des Schutzes der Umwelt und der Meeresressourcen bewusst. In vietnamesischen Aquakulturen werden modernste Technologien eingesetzt, um den ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Dies schließt effiziente Wassernutzung und den Einsatz erneuerbarer Energien ein. Die Garnelenzucht erfolgt in Einklang mit den strengen Umweltauflagen, um die langfristige Gesundheit der Ozeane zu gewährleisten.

3. Qualitätskontrolle und Frische

Die regelmäßige Qualitätskontrolle ist ein Eckpfeiler der Garnelenproduktion in Vietnam. Bevor die Garnelen exportiert werden, unterliegen sie strengen Prüfungen, um sicherzustellen, dass sie den höchsten Standards entsprechen. Dies umfasst auch Tests auf Schadstoffe und Krankheitserreger. Der kurze Transportweg von Vietnam nach Deutschland sorgt dafür, dass die Garnelen in einem Top-Zustand und herrlich frisch auf den Teller gelangen.

4. Vielseitigkeit in der Küche

Riesengarnelen aus Vietnam sind äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar. Ihr zartes und saftiges Fleisch eignet sich perfekt für Grillgerichte, Pasta, Curry, Salate und vieles mehr. Mit ihrem milden, süßlichen Geschmack sind sie ein echter Genuss für Feinschmecker.

Fazit: Vertrauen in hochwertige, nachhaltige Riesengarnelen aus Vietnam

Deutschland importiert Riesengarnelen aus kontrollierter Aquakultur in Vietnam von zuverlässigen und nachhaltigen Unternehmen. Diese Meeresfrüchte stehen für exzellente Qualität, Umweltbewusstsein und einen herausragenden Geschmack. Wenn Sie nach einer gesunden, umweltfreundlichen und köstlichen Delikatesse suchen, sollten Sie vietnamesische Riesengarnelen in Betracht ziehen. Ihr Gaumen wird verwöhnt, und Sie können sicher sein, dass Sie eine verantwortungsvolle Wahl treffen.

In diesem Angebot ist das reine Fleisch, also geschält und entdärmt.

Die Größe (z.B 31/40) wird immer auf das Pfund angegeben.

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	260 kj
Brennwert in kcal	60 kcal
Fett	1,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,75 g
Kohlenhydrate	0,08 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13 g
Salz	2 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja

Inverkehrbringer

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