

Rotgarnelenfleisch Wildfang Argentinien

Natürliche Schönheit und intensiver Geschmack: Wild gefangene Rotgarnelen aus den Gewässern vor der Küste Argentiniens

Die atemberaubende Küste Argentiniens ist nicht nur für ihre beeindruckende Landschaft bekannt, sondern auch für die reiche Vielfalt ihrer Meeresfrüchte. Unter den Schätzen, die diese Gewässer zu bieten haben, sind die wild gefangenen Rotgarnelen hervorzuheben. Diese kleinen Meeresdelikatessen zeichnen sich durch ihre leuchtend rote Farbe, ihre unvergleichliche Frische und ihren intensiven Geschmack aus. In diesem Artikel werden wir einen genaueren Blick auf diese argentinischen Köstlichkeiten werfen und herausfinden, warum sie zu einer ausgezeichneten Wahl für Feinschmecker und Gesundheitsbewusste gleichermaßen werden.

Argentinische Rotgarnelen: Die Natur im Herzen des Geschmacks

Die Rotgarnelen, die vor der Küste Argentiniens gefangen werden, sind ein Paradebeispiel für nachhaltige Fischereipraktiken. Die Fischer der Region respektieren die Meeresumwelt und sind bestrebt, die natürlichen Ressourcen für kommende Generationen zu bewahren. Dies bedeutet, dass die Rotgarnelenpopulationen gesund und stabil bleiben und keine übermäßige Belastung erfahren.

Die Praxis der Wildfischerei ermöglicht es den Garnelen, in ihrem natürlichen Lebensraum zu gedeihen. Das Ergebnis ist ein Produkt von höchster Qualität. Argentinische Rotgarnelen sind für ihre tiefrote Farbe und ihren einzigartigen Geschmack bekannt, der sowohl delikats als auch kräftig ist. Ihr Fleisch ist zart und saftig, mit einem Hauch von Meeresbrise, der jeden Bissen zu einem kulinarischen Erlebnis macht.

Gesundheitsbewusstsein und Ernährungsvorteile

Neben ihrem unvergleichlichen Geschmack sind argentinische Rotgarnelen auch eine ausgezeichnete Wahl für die Gesundheit. Sie sind reich an Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken können. Diese Fettsäuren sind dafür bekannt, den Cholesterinspiegel zu senken und Entzündungen im Körper zu reduzieren.

Darüber hinaus sind Rotgarnelen eine ausgezeichnete Quelle für hochwertiges Protein. Sie liefern essentielle Aminosäuren, die für den Aufbau und die Reparatur von Geweben im Körper unerlässlich sind. Sie sind auch reich an verschiedenen Vitaminen und Mineralstoffen, darunter Vitamin B12, Jod und Selen, die wichtige Funktionen in unserem Körper unterstützen.

Zubereitung und Vielseitigkeit

Die Zubereitung von argentinischen Rotgarnelen könnte nicht einfacher sein. Sie eignen sich hervorragend für verschiedene kulinarische Zubereitungsarten, von Grillen über Braten bis hin zum Dämpfen. Sie können in Suppen, Pasta-Gerichten, Salaten und vielem mehr verwendet werden.

Ein einfaches Rezept für gegrillte argentinische Rotgarnelen: Marinieren Sie die Garnelen in Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und frischen Kräutern Ihrer Wahl. Grillen Sie sie dann für nur wenige Minuten pro Seite, bis sie rosa und durchgegart sind. Das Ergebnis wird Sie und Ihre Gäste begeistern!

Fazit: Argentinische Rotgarnelen sind ein wahres Meeresjuwel

Die wild gefangenen Rotgarnelen vor der Küste Argentiniens sind nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch eine gesunde und nachhaltige Wahl. Ihre natürliche Schönheit und ihr intensiver Geschmack machen sie zu einem Highlight auf jedem Teller. Wenn Sie auf der Suche nach einer Delikatesse sind, die Ihre Sinne verwöhnt und Ihre Gesundheit fördert, sollten Sie unbedingt die argentinischen Rotgarnelen probieren. Ihr Gaumen wird es Ihnen danken.

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

Hier gibt es das reine Fleisch, entdärmt.

Bruttogewicht : 1000 g

Abtropfgewicht (netto): 800 g

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

Packungsformen: Beutel oder Karton

Haltbarkeit: Tiefgekühlt 1 Monat, nach dem vollständigen Auftauen zügig verbrauchen

[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