# Rotgarnelenfleisch Wildfang Argentinien Easy-Peel

**Argentinische Wildfang-Rotgarnelen: Ein Geschmackserlebnis aus der Natur**

Argentinien, mit seiner beeindruckenden Küstenlinie am Atlantischen Ozean, ist nicht nur für seine atemberaubenden Landschaften und Tango-Musik bekannt, sondern auch für seine köstlichen Rotgarnelen. Diese delikate Meeresfrucht wird in den klaren Gewässern vor der Küste Argentiniens wild gefangen und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis für Feinschmecker weltweit.

**Die Natürliche Schönheit der Argentinischen Küste**

Die Argentinische Küste erstreckt sich über 4.989 Kilometer entlang des Atlantischen Ozeans und beheimatet eine vielfältige Meereswelt. Hier, in den unberührten Gewässern des Südatlantiks, gedeihen Rotgarnelen in ihrem natürlichen Lebensraum. Die kühlenden Meeresströmungen und die reiche Nahrung sorgen für eine optimale Umgebung für das Wachstum dieser köstlichen Garnelen.

**Nachhaltige Wildfang-Praktiken**

Argentinien hat sich der Nachhaltigkeit im Fischereisektor verpflichtet. Die wild gefangenen Rotgarnelen werden sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass nur die von der größe passenden Exemplare entnommen werden, während die jüngeren Garnelen die Möglichkeit haben, sich fortzupflanzen und die Population zu erhalten. Dieses verantwortungsvolle Vorgehen sichert nicht nur die Zukunft der Garnelen, sondern auch die der Fischer und Gemeinden entlang der Küste.

**Hervorragender Geschmack und Textur**

Die Argentinischen Wildfang-Rotgarnelen zeichnen sich durch ihren delikaten Geschmack und ihre zarte Textur aus. Ihr Fleisch ist saftig, leicht süßlich und hat eine leichte Meeresbrise, die jeden Bissen zu einem wahren Genuss macht. Ob gegrillt, gebraten oder in einer würzigen Sauce, diese Garnelen sind vielseitig und passen zu einer Vielzahl von Gerichten.

**Gesundheitliche Vorteile**

Rotgarnelen sind nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch eine gesunde Wahl. Sie sind eine hervorragende Quelle für hochwertiges Protein, Omega-3-Fettsäuren und verschiedene Vitamine und Mineralstoffe. Der Verzehr von Argentinischen Wildfang-Rotgarnelen kann dazu beitragen, die Gesundheit des Herzens zu fördern und die Aufnahme wichtiger Nährstoffe zu unterstützen.

**Fazit**

Die Argentinischen Wildfang-Rotgarnelen sind nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein Beispiel für nachhaltige Fischerei. Ihr einzigartiger Geschmack und ihre gesundheitlichen Vorteile machen sie zu einer beliebten Wahl auf Speisekarten weltweit. Wenn Sie nach einem unvergesslichen Geschmackserlebnis suchen, probieren Sie die Delikatesse aus den Gewässern vor der Küste Argentiniens und entdecken Sie die Faszination der Natur auf Ihrem Teller.

Die Garnelen verschicken wir tiefgefroren, es kann passieren das diese beim Erhalt leicht angetaut sind, dann bitte sofort wieder einfrieren. Nach dem kompletten Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Hier gibt es die Easy-Peel Variante mit geschlitztem Rückenpanzer. Natürlich sind diese Garnelen entdärmt.**

Bruttogewicht : 1000 g
Abtropfgewicht (netto): 800 g

***Die Größe bezieht sich immer auf 500g (als Beispiel 8/12 heißt 8 bis 12 Stück auf 500g, sprich 16-24 Stück im Beutel)***

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