



**Diese prächtige rote argentinische Garnele mit weiss/rot gestreiftem Fleisch ist auch eine süss und saftig schmeckende Garnele.**

**Die gefangenen Garnelen werden sowohl auf dem Meer als auch an Land verarbeitet.**

## Produktinformationen

Wissenschaftl. Bezeichnung:	<i>Pleoticus Muelleri</i>
Herkunft:	Wildgefangen im Südwestatlantik FAO 41
Zusammensetzung:	Argentinische Rotgarnelen ( <i>Pleoticus Muelleri</i> ), Salz
Größe:	
Bearbeitung:	ohne Kopf mit aufgeschnittener Schale, roh, mit Wasserschutzglasur, tiefgefroren
Lagerung:	-18°C
Haltbarkeitsdauer:	15 Monate ab Produktion
Serviervorschlag:	Vorspeise, Salate, Nudel- oder Reisgerichte
Zubereitung:	Grill oder Pfanne

## Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	900g
Kartoninhalt:	8 Karton pro Lage – 6 Lagen pro Palette
Marke:	Elite
Kartons/Europalette:	48