

Garnelen Carabineros mit Kopf mit Schale tiefgefroren

Die "Königin der Garnelen" beeindruckt mit ihrer tiefroten Farbe und ihrem intensiven Geschmack. Ein wahres Highlight für exklusive Gerichte. Ihr festes Fleisch besitzt eine unvergleichliche Tiefe an Aromen, die sich besonders beim Grillen oder sanften Schmoren entfalten. Ob als Bestandteil eines edlen Tapas-Menüs oder in einer feinen Garnelensuppe – die Carabineros sorgen stets für ein herausragendes Genusserlebnis.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	Ja
---	----

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Garnelen, Rote Garnele & Carabinero
Fanggeräte-kategorie	Körbe/Reusen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	51 Westlicher Indischer Ozean
Lagertemperatur	max. -18°C

Zutaten

GARNELEN, Antioxidationsmittel: Natriummetabi**SULFIT** (E223), Citronensäure (E330), Natriumcitrat (E331)

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland