

Argentinische Rotgarnele 8/12

Die Argentinische Rotgarnele von Gourmaitre ist ein wahres Meisterwerk der Meeresküche. Gefangen in den klaren Gewässern des Südwestatlantiks vor der Küste Patagoniens, zeichnet sie sich durch ihre leuchtend rote Farbe und ihr zartes, nussig-süßes Fleisch aus. Dank der Easy Peel-Vorbereitung – entdarnt und mit eingeschnittener Schale – lässt sie sich nach dem Garen mühelos genießen.

[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 |
| Kann Spuren von Weichtieren enthalten | Ja |
| Kann Spuren von Fisch enthalten | Ja |

Sonstige Angaben

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Fanggerätekategorie | Schleppnetz |
| Produktionsmethode | Gefangen aus Meeresfischerei |
| Meeresfrüchte Art | Garnelen, Rote Garnele & Carabinero |
| Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land | 41 Atlantik, Südwest |
| Lagertemperatur | max. -18°C |

Zutaten

Argentinische Rotgarnele (**KREBSTIERE**), Konservierungsstoff E-223 (**SULPHITE**). Kann Spuren von **FISCH** und **WEICHTIEREN** enthalten.

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland