Signature Seafood Collection

Garnelen

Der exklusivste Geschmack Patagoniens, Argentinien.

Unsere panierten patagonischen Garnelen werden aus wild gefangenen Garnelen (*Pleoticus muelleri*) hergestellt, die international für ihren süßen Geschmack, ihre feste Textur und ihre hervorragende Qualität bekannt sind. Umhüllt von einer feinen, goldenen und knusprigen Panade, bieten sie die perfekte Balance zwischen Praktikabilität und einem Gourmet-Erlebnis. Vorfrittiert und mittels IQF-Technologie schockgefroren, eignen sie sich ideal für Vorspeisen, Premium-Gerichte und hochwertige Angebote im Einzelhandel und Foodservice.

Eine authentische Spezialität des argentinischen Meeres, die jeden Anlass in ein einzigartiges Erlebnis verwandelt.



Produktspezifikationen

Produktart	Paniertes, vorfrittiertes, tiefgefrorenes Krustentierprodukt
Rohstoff	Garnelen (Pleoticus muelleri)
Farbe	Gleichmäßig goldbraun
Geschmack und Aroma	Charakteristisch für Fisch und Panade, frei von Fremdgeschmack
Format	Einzelportionen
Verpackung	Karton mit 6 kg

Sorten / Geschmacksrichtungen

Klassisch	Traditionell paniert