

- 1. Produkt** Unsere Riesengarnelen in Knoblauchgewürzöl bereiten wir aus zart rosafarbenen, gekocht und geschälten Riesengarnelen und herzhaften Kräutern, Knoblauch sowie Rapsöl zu. Wir bieten die Garnelen in den Sortierungen 41/50 Stück/lb. und 60/90 Stück/lb. an.
- 2. Verkaufsinformation**
- Riesengarnelen:**
Warmwassergarnelen stammen vorwiegend aus dem asiatischen Raum, wo sie mittlerweile in großen Aquakulturbetrieben gezüchtet werden. Black Tiger Prawn und White Shrimp sind bekannte Arten. Riesengarnelen werden auch als King Prawns bezeichnet, sie werden roh, blanchiert oder gekocht angeboten. Sie können eine Größe von 17 bis 23cm erreichen. Die Sortierung bei Garnelen wird in Pfund (lb) angegeben. Bei der Sortierung 41/50 Stück/lb. bzw. 60/90 Stück/lb. handelt es sich um 41-50 bzw. 60-90 Garnelen, die in 453,59237g enthalten sind.
- Knoblauchgewürzöl:**
Unser Knoblauchgewürzöl wird mit Petersilie und Schnittlauch verfeinert.
- 3. Sensorische Eigenschaften**
- Aussehen: hell bis rosa-orangefarbene Garnelen geschält, entdarmt und gekrümmt in einem hellgelben klaren mit grünen Kräutern und weißem Knoblauchgranulat verfeinerten Öl
- Geruch: aromatisch nach Knoblauch
- Geschmack: Garnelen rein und arttypisch für die Krebstierart, Öl mit einer Knoblauchnote
- Konsistenz: Garnele bissfest, Gewürzöl ölig
- 4. Mindesthaltbarkeit**
- Ab Herstellung: Bei Temperaturen von + 2°C bis + 7°C mindestens 5 Wochen haltbar.
Ab Werk: Bei Temperaturen von + 2°C bis + 7°C mindestens 20 Tage haltbar. Angebrochen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.
- 5. Verzehrempfehlung** Die Riesengarnelen in Knoblauchgewürzöl sind ein optisches und geschmackliches Erlebnis als Bestandteil von Buffets (z.B. mit Baguette).
- 6. Zutaten** Riesengarnelen 60% bzw. 57%, Pflanzenöl, Gewürzextrakt, Kräuter, Knoblauch, Salz, Säuerungsmittel: Essigsäure, Säureregulator: Natriumacetate, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat
- 7. Allergene** gemäß LMKV
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Riesengarnelen)