



Besonderheiten:

Die Eismeergarnele ist eine Kaltwasser Garnele und lebt im Nord-West-Atlantik. Die Garnelen werden meist an Bord gekocht und per Maschine geschält. Die Eismeergarnele wird meist in kalten Rezepten verwendet. Es ist eine saftige Garnele mit einem leicht salzigen Geschmack.

Handelsname:

Eismeergarnele/Tiefseegarnele/Grönlandgarnele/Kaltwassergarnele

Wissenschaftl. Bezeichnung:

Pandalus borealis

Familie:

Pandalidae

Fanggebiet:

Nordwestatlantik

Fangmethode:

Scherbrettschleppnetz

Fangzeitraum:

April bis Oktober (Kanada)

Verfügbar als:

Meistens verfügbar gekocht und geschält oder als gekochte, ganze Garnele

Verfügbare Größen:

Geschält: 150-250, 250-350, 300-500, 400-600 Stk/lb
Im Ganzen: 90-120 Stk/kg

Nachhaltigkeitsinformationen:

Es gibt MSC zertifizierte *Pandalus borealis* Fischereien in Kanada, Norwegen und Island.



Dieses Produkt stammt aus MSC zertifizierter nachhaltiger Fischerei