



**Die Eismeergarnele ist ein Zwitterwesen und startet ihr Leben als Männchen; nach 4-5 Jahren wird sie weiblich. Diese Spezies findet man meistens in Gegenden mit weichem, schlammigen Sediment und Temperaturen von 1-6°C bei einer Tiefe zwischen 150 und 600 Metern. Die Garnelen laichen im Herbst und die Weibchen tragen die Eier bis zum Schlüpfen im April/Mai. Saftige, schmackhafte Garnele, lecker in Salaten oder als Häppchen mit Coctailsauce.**

## Produktinformationen

Wissenschaftl. Bezeichnung:	<i>Pandalus borealis</i>
Herkunft:	Gefangen im Nordwestatlantik
Zusammensetzung:	90% Garnelen + 10% Schutzglasur
Größe:	100-200 pcs/lb
Bearbeitung:	Gekocht und geschält
Lagerung:	-18°C
Haltbarkeitsdauer:	18 Monate ab Produktion
Serviervorschlag:	Garnelen-Salate, Vorspeise
Zubereitung:	Auftauen, verzehrfertig

## Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	1 kg Beutel
Kartoninhalt:	10 x 1 kg
Marke:	Elite
Kartons/Europalette:	56 (7 Lagen x 8 Kartons)

Sprachen auf der Verpackung: NL, FR, DE, GB