

## Rote Garnelen von Mazara del Vallo TK

### Rote Garnelen von Mazara del Vallo TK (Gambero Rosso)

Größe: XXL - ca. 50 g per Stück

1 kg Schachtel (Netto)

Die Gambero Rosso werden zwischen 500 und 800 Metern von der Hochseeflotte Mazara del Vallo nachhaltig gefangen. Sie werden an Bord sofort schockgefrostet, so hat man eine perfekte Frische, die man auf der Zunge spürt. Die Garnelen haben Sashimi-Qualität. Die Gambero Rosso erkennt man an ihrer purpurroten intensiven Farbe Das Fleisch der Garnele süßlich und kräftig im Geschmack. Ein absolutes Geschmackserlebnis!

Kleiner Tipp für die Zubereitung: Die Garnele nicht zu lange und zu heiß braten!

Die Garnelen sind bei Versand tiefgefroren, die Garnelen können während des Versands antauen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Brennwert kj                   | 368 kj  |
| Brennwert kcal                 | 88 kcal |
| Fett                           | 0,57 g  |
| davon gesättigte<br>Fettsäuren | 0,13 g  |
| Kohlenhydrate                  | 0,6 g   |
| davon Zucker                   | 0 g     |
| Eiweiß                         | 20,1 g  |
| Salz                           | 0,89 g  |

## Allergene

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Krebstiere                | Ja |
| Schwefeldioxid und Sulfid | Ja |

### Sonstige Angaben

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| Lateinische Bezeichnung | Aristaeomorpha foliacea |
|-------------------------|-------------------------|

**F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG**

IdNr.: 460/153/02192

USt-IdNr.: DE 256843577

### Östliches Mittelmeer (Ägäisches Meer)

## Zutaten

Gambero Rosso di Mazara Garnele TK, E223, E331, E452.