

Kaisergranat 8/12 roh aufgetaut

Die Kaisergranats oder auch Scampi genannt, stammen aus dem Nordost Atlantik. Dort werden die Tagesfänge handverlesen und nach strengen Qualitätskriterien sortiert. Um den Bestand an Krustentiere weiter zu erhalten, benutzen die kleinen- und mittelständischen Fischer nur kontrollierte Fangmethoden und halten dabei die Schonzeiten ein.

Der Kaisergranat besitzt nach dem Garen ein schneeweißes Fleisch. Die Struktur ist ähnlich einer Languste, etwas zarter und milder im Geschmack. Damit der delikate Geschmack ideal zur Geltung kommt, braten oder grillen Sie die Scampis für ca. 2 Minuten pro Seite, damit das Fleisch nicht zu trocken wird.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Kaisergranat
Fanggerätekatgorie	Körbe/Reusen
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland