



Direkte fra det **kolde og rene**
Nordatlantiske hav



Newfoundland Kammuslinger

Rå uden rogn

I praktisk genluk pose



Newfoundland Kammuslinger

Kammuslinger, som kommer fra det **kolde og rene hav omkring Newfoundland**, har en mælkevid farve, en fin tekstur og en delikat, **nøddeagtig smag med et strejf af sødme**. Med **lavt fedt-/højt protein-indhold** og et naturligt højt indhold af B12 er kammuslinger en luksuriøs, lækker og sund servering. Kammuslinger er **ideelle til portionsanretninger**, da deres størrelse fra naturens hånd gør det nemt at dosere en passende portion. De er også lækre på en buffet og til kanapéer, hvor de eventuelt kan skæres i mindre stykker.

- **Vildtfanget** i det kolde og rene hav omkring Newfoundland
- **Hurtig indfrysning** - den hurtige proces fra havet til fryser bevarer råvarens **friskhed og sikrer en unik smagsoplevelse**
- **Løsfrosne** for at bevare **friskhed** og gøre muslingerne **nemme at dosere**
- **Praktisk genluk pose** - nemt at **dosere ønsket portion og giver sikker opbevaring** af åben pose
- **Grønt Nøglehul** - sundt produkt med et lavt indhold af fedt
- **Let at stege** - uden de taber vand
- **Blød og fast i kødet**, med en lækker mild og nøddeagtig smag
- **Delikat størrelse** - ideel for luksus portionsserveringer
- **Hurtige og nemme at tilberede** - brunes 3-4 minutter på pande (indtil gennemstegt)
- **Velegnet til forskellige serveringer** - kanapéer, forret, hovedmåltid eller buffet
- **Kun 2 timers optøning** ved stuetemperatur



- All Natural** fra Royal Greenland
- Renhed (ingen tilsætningsstoffer)
 - Bæredygtighed
 - Fødevarerikkerhed



NYHED!



Kammuslinger er et alsidigt produkt, som kan tilberedes på et utal af måder; brun, damp, sauté, bag eller grill dem.

Uanset hvordan du vælger at tilberede vores kammuslinger, afgiver de ikke meget væske ved tilberedning.

Det er vigtigt, at kammuslingerne ikke overtilberedes, så de bevarer konsistensen og så at sige smelter på tungen.

Newfoundland Kammuslinger rå uden rogn

Løsfrosne

Count: 20 - 30

10 ps. a 850 g pr. krt.

Varenr.: 188 015 850

TIP!

Tø op i 2 timer ved stuetemperatur.

Vend kammuslingerne i **durummel** for en **dejlig sprøder skorpe**.

Brun kammuslingerne i smør som de er eller skær dem i mindre stykker.

