

NUEVO

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Crujientes y deliciosos



CAMARONES EMPANADOS CRUJIENTES

Preparar a partir de congelado
en el horno o en la freidora

Camarones empanados crujientes

Jugosos camarones de agua fría en un nuevo, ligero y crujiente empanado - ¡simplemente irresistible!

Los camarones están elaborados para que puedan prepararse a partir de congelado y directamente en el horno o en la freidora en pocos minutos.

Los camarones son ideales para un bocadillo con una guarnición de verduras, un aperitivo, como cobertura de una ensalada o como plato principal con una guarnición de patatas fritas y verduras

- **Ahorre tiempo y evite el despilfarro:** Prepare solo la cantidad necesaria directamente desde el congelado - guarde el resto#
- **Fácil de manipular:** El producto se basa en ingredientes ya cocinados y es seguro de consumir después de calentarlos
- **Certificación MSC:** Los camarones proceden de una pesquería sostenible certificada
- **Clean Label:** Ingredientes conocidos y habituales en la dieta cotidiana de un hogar típico. Sin colorantes, aromatizantes ni conservantes artificiales, normalmente descritos como números E y sin organismos modificados genéticamente (OMG)
- **Delicioso:** Crujiente por fuera - succulento y sabroso por dentro... ¡ñam!

Detalles del producto

105767001 Camarones con empanado crujiente

3 bolsas de 1 kg por unidad

CADUCIDAD: 365 días

ALÉRGENOS **Crustáceos, cereales**

Preparación a partir de congelado

HORNO DE CONVECCIÓN: calentar a 190°C, en 5-6 minutos

FREIDORA: 180°C, en 1-2 minutos

(o en abundante aceite muy caliente)



www.royalgreenland.com/foodservice/

Ración pequeña:
40 g de camarones empanados
crujientes

Cobertura de ensalada:
50 g de camarones empanados
crujientes

Aperitivo o plato pequeño:
80 g de camarones empanados
crujientes

Ración:
100 g de camarones empanados
crujientes