

Lust auf meer?

zeelandia  
van Belzen 



# Crevettes Rosé aus Madagaskar

Tauchen Sie ein in ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse mit unseren Label Rouge zertifizierten Crevettes Rosé. Diese exquisiten Meeresfrüchte zeichnen sich durch einen unvergleichlichen Geschmack, ein festes Fleisch, eine intensive Farbe und eine helle Schale aus und entsprechen den allerhöchsten Qualitätsstandards.



Größe 30/40 in 1 kg Verpackung

## Garantierte Qualität

Die Black Tiger Garnelen aus Madagaskar sind offiziell mit dem renommierten Label Rouge Prädikat zertifiziert, was eine uneingeschränkte Einhaltung strenger Standards in Aufzucht, Fütterung, Verarbeitung und nachhaltigen Praktiken bedeutet.

## Intensiver Geschmack

Die Label Rouge Crevettes Rosé bieten einen intensiven Geschmack, der Kenner und Feinschmecker gleichermaßen begeistern wird. Jeder Biss ist eine Symphonie von Aromen aus dem Meer.

## Festes Fleisch


Die Garnelen haben ein festes, zartes Fleisch, das sich perfekt für verschiedene kulinarische Kreationen eignet. Ob gegrillt, gebraten oder in Saucen – die Konsistenz bleibt stets ein Gaumenschmaus.

## Attraktive Optik

Die auffällige intensive Farbe und die helle Schale machen die Label Rouge Black Tiger Crevettes nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch zu einem Highlight auf Ihrem Teller.

## Nachhaltigkeit

Wir legen nicht nur Wert auf höchste Qualität, sondern auch auf nachhaltige Praktiken. Die Garnelen stammen aus verantwortungsbewusster Aquakultur, die den Erhalt der Meeresumwelt fördert.

 Tel.: +49.2151.72 41 40

 [Zeelandia-vanBelzen.de](http://Zeelandia-vanBelzen.de)   @ZeelandiaVanBelzen

Lust auf meer?

zeelandia  
van Belzen 

# Vivre comme Dieu en France


Neben den Crevettes Rosé aus Madagaskar haben wir noch weitere Produkte im Sortiment, die ebenfalls mit dem Label Rouge Qualitätsprädikat ausgezeichnet sind. Ihr Verkaufsberater wird Sie gerne beraten.



## Das Label Rouge Qualitätsprädikat

Label Rouge ist ein Qualitätsprädikat, das von Kennern auf der ganzen Welt geschätzt wird. Es wird nur an Lebensmittel vergeben, die bestimmte Anforderungen erfüllen, die über die gesetzlichen Standards hinausgehen. Diese Anforderungen beziehen sich auf verschiedene Aspekte der Produktion, einschließlich Tierhaltung, Fütterung und Verarbeitung. So müssen alle Produkte, die das Label Rouge tragen, spezifische Standards in Bezug auf Tierwohl, artgerechte Haltung, Fütterung ohne Zusatz von Antibiotika und chemischen Zusätzen erfüllen. Ziel der Zertifizierung ist, traditionelle Herstellungsmethoden, hohe Qualitätsstandards und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion zu fördern und zu gewährleisten.



 Tel.: +49.2151.72 41 40

 Zeelandia-vanBelzen.de   @ZeelandiaVanBelzen