intergart

MASSGESCHNEIDERTER GENUSS PREMIUM-GARNELE MAXIMALE QUALITÄT

DIE ZUCHT IST NACHHALTIG, DER GESCHMACK IST EINZIGARTIG

MASTER CHEF



MASTER CHEF EDITION

GLÜCKLICHE GARNELEN VERWÖHN EN DEN GAUMEN!

_BLACK TIGER _BLACK TIGER RIESENGARNELEN RIESENGARNELEN mit Kopf

Roh, mit Schale, mit Schutzglasur Erhältlich in der Größe:

ohne Kopf, Easy-Peel

Roh, mit Schale, mit Schwanzsegment, Bauchschnitt, entdarmt, mit Schutzglasur

Erhältlich in den Größen: 8/12 & 16/20

VOR TEILE:

6/8

Extensive, 🏆 nachhaltige Aufzucht in den Mangrovenwäldern Vietnams

Zusatzstoffen und

Konservierungsmitteln

Frei von 🍤 chemischen

Einfach zu schälen durch Easy-Peel-Methode

Knackiger Biss und feste Textur

2 Einsatz natürlicher Futtermittel

MASTER CHEF EDITION

DER WEG DER GARNELE

Feinschmecker können etwas ganz Besonderes erleben, wenn sie sich die MASTER CHEF EDITION Black Tiger Garnelen auf der Zunge zergehen lassen. Die Tiere stammen aus nachhaltiger Aufzucht von einer Garnelenfarm in den Mangrovenwäldern Vietnams. In diesem Ökosystem mit circa fünf Tieren pro Quadratmeter können sie sich frei entfalten – und das schmeckt man.

Nicht nur die Garnelen fühlen sich bis zu ihrem Fang in ihrer Umgebung wohl, auch die Menschen vor Ort profitieren von der nachhaltigen Aufzucht der Tiere und können gut davon leben.



FÜR JEDEN GESCHMACK DIE RICHTIGE GARNELE

UNTER DER QUALITÄTSMARKE **CUISINE NOBLESSE** FÜHREN WIR EIN UMFANGREICHES SORTIMENT AN BLACK TIGER-UND VANAMEI GARNELEN FÜR DEN VIELSEITIGEN EINSATZ IN JEDER KÜCHE. ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!

_BLACK TIGER GARNELEN

Roh, mit Kopf, mit Schale, mit Schwanzsegment, mit Schutzglasur

> Erhältlich in den Größen: 8/12, 13/15, 16/20 & 21/30





Roh, ohne Kopf, mit Schale, mit Schwanzsegment, entdarmt, mit Schutzglasur Erhältlich in den Größen: 8/12, 13/15 & 16/20



Roh, ohne Kopf, ohne Schale, mit Schutzglasur

Erhältlich in den Größen: 16/20 & 31/40

BLACK TIGER GARNELENSPIESSE

Roh, ohne Kopf, ohne Schale, mit Schwanzsegment, entdarmt, 100 g langgesteckt, mit Schutzglasur

30 Tage 🔰

1 MEKONG-DELTA, VIETNAM

Im Kanal des Mangroventeichs in der Năm-Căn-Region werden die Garnelen mit Netzen abgefischt. In einer Fabrik werden sie geprüft, verarbeitet und tiefgefroren.

<mark>2</mark> M EUROPA

Auf einem Containerschiff treten die Garnelen eine 30-tägige Reise über Rotterdam nach Hamburg an. Dort landen sie im Tiefkühlhaus.

3 INTERGAST

Nach einem kurzen Aufenthalt in Hamburg werden die Garnelen über den Importeur zu den INTERGAST-Großhändlern weiter kommissioniert.

BLACK TIGER GARNELEN

Roh, ohne Kopf, ohne Schale, entdarmt, mit Schutzglasur

Erhältlich in den Größen: 16/20, 21/25, 26/30 SO GEHT FOOD-SERVICE HEUTE!

(si)ii

FEHRPANN

GILDE

Füß

intergal

Finde deinen INTERGAST Großhändler



Protect Protect

FLUG

8

(EMANN

Ten

CHEF

AST

heit

26

AEGE

intergart

F50 H0 G4

pistor topics

f⊗© Friends Forever

Folge uns auf Social Media und besuche unseren



INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2 77656 Offenburg www.intergast.de

Wedl

Pierro

AMBERGER

(Aleso

Für Druckfehler keine Haftung! Irrtümer vorbehalten! Bildnachweise: stock.adobe.com

Stand: Februar 2025