



KNOBLAUCHGARNELEN

Herstellung

Die Garnelen komplett auftauen und gut abtropfen lassen. Zur Oberflächenentkeimung und zur verbesserten Haltbarkeit die Garnelen vor der Weiterverarbeitung in einem Waschbad, bestehend aus Wasser und 1 % M-SAFE® Fresh Star liquid (Art.Nr. 16.30001) waschen.

Anschließend werden die Garnelen mit M-SAFE® Prawn Star (Art.Nr. 16.30004) und Dekorkräutern, wie z.B. M-BLEND® Decor Mixed Herbs (Art.Nr. 16.20018), bestreut und gut vermischt. Für einen würzigeren Geschmack empfehlen wir die Zugabe von M-BLEND® WM Stralsund Ex Star (Art.Nr. 16.20003). Anschließend die Garnelen in die Verkaufsverpackungen füllen und über Nacht ins Kühlhaus stellen. Dies ermöglicht den Kräutern an den Garnelen zu haften.

Am nächsten Tag die Garnelen in der Verpackung mit Knoblauchöl auffüllen. Für eine verbesserte Haltbarkeit empfehlen wir pro Liter Knoblauchöl 1 g M-SAFE® Potassium Sorbate (Art.Nr. 16.30009) und 1 g M-SAFE® Sodium Benzoate (Art.Nr. 16.30010) hinzuzugeben.



Beispiel Rezeptur Garnelenmix

35 g **M-SAFE® Prawn Star (Art.Nr. 16.30004)**

nach Geschmack

M-BLEND® Decor Mixed Herbs (Art.Nr. 16.20018)

3–10 g **M-BLEND® WM Stralsund Ex Star (Art.Nr. 16.20004)**

Beispiel Rezeptur Knoblauchöl

3–12 g **M-BLEND® Garlic Oil Star (Art.Nr. 16.20001)**

1 Liter Pflanzenöl

1 g **M-SAFE® Sodium Benzoate (Art.Nr. 16.30010)**

1 g **M-SAFE® Potassium Sorbate (Art.Nr. 16.30009)**



Neugierig?

Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher M-SeaStar Berater unverbindlich unsere neuen Produkte.

