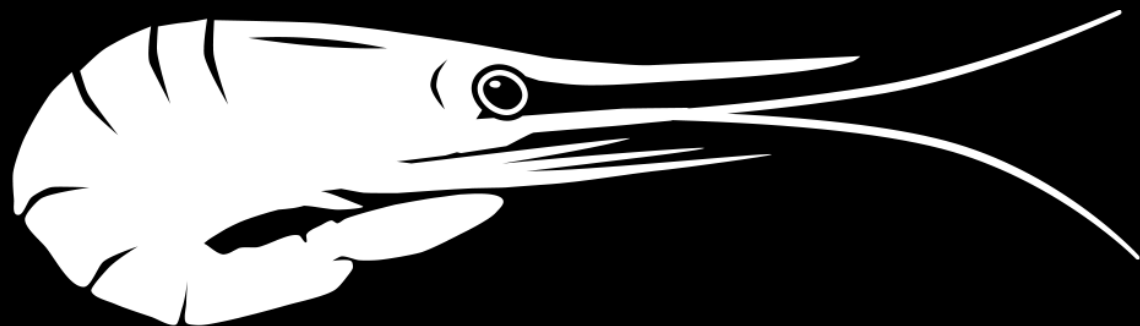




Seit über 100 Jahren werden auf Smögen frische Garnelen aus Skagerack angelandet. Smögen-Garnelen sind dank ihrer Frische und sorgfältigen Handhabung zu geworden ein Qualitätskonzept, das den Standard für fangfrische gekochte Garnelen setzt, wenn sie als am besten. Auch Delikatessen wie Hummer und Krebse kommen von hier Hummer. Kein Wunder, dass Smögen oft als die Hauptstadt der Schalentiere bezeichnet wird.

Smögen-Garnelen werden im Salzwasser von Skagerack von Küstenbooten mit kontrollierten und zugelassenen Fischen gefischt Angelausrüstung und direkt auf dem Meer gekocht. Dort werden die Garnelen abgekühlt und am Kai bei Smögens Fischauktion angelandet Das erfahrene Personal prüft und klassifiziert sorgfältig die Qualität des Fangs. Eine Anmerkung unter anderer Bootsname, Fanggebiet, Fangtag, Schleppnetzlänge, Fangmenge, Glanz, Farbe, Geschmack, Größe und Temperatur - alles, um eine hohe und gleichmäßige Qualität der Garnelen zu gewährleisten. Kunden rufen die Neuankömmlinge an die Schalentiere über eine moderne Internetauktion und schon wenige Stunden nach der Auktion kann Smögenräkorna bei Fischhändlern oder Restaurants im ganzen Land genossen. In Schweden wurden Garnelen schon im 16. Jahrhundert gegessen, aber dann nur in den höheren Gütern und das war am Anfang Jahrhundert, als die ersten Garnelen von innovativen Fischern vor der Küste von Smögen gefangen wurden. Smögen war schon im Sommer ein beliebter Zeitvertreib und die Touristen nahmen die frisch gekochten, frischen Garnelen ins Herz. In den späten 1940er Jahren nahm der Verkauf richtig Fahrt auf und Smögenräkan ist heute im ganzen Land bekannt. Smögen-Garnelen gehören zur Gattung *Pandalus borealis* und sind eine delikate Delikatesse. Es ist sehr wichtig, dass Die Garnelen werden in einer ununterbrochenen Kühlkette vom Kochen auf den Fischerbooten bis zu Ihnen als Verbraucher gehandhabt.

Auf Smögens Fiskauktion hat über Jahrzehnte Routinen und Prozesse entwickelt, um sicherzustellen, dass Die hohe Qualität der Smögen-Garnelen. Sie untersuchen, probieren und messen die Garnelen nach allen Regeln der Kunst bevor sie zur Lieferung berechtigt sind. Smögenräkan ist ein Konzept, auf das Sie bei der Fischauktion stolz sind und nichts darf dem Zufall überlassen werden. Das Aussehen der Smögen-Garnelen variiert natürlich im Laufe des Jahres abhängig unter anderem von der Tiefe, in der sie gefangen werden oder ob es sich um eine Laichzeit oder eine Skalenänderung handelt. Garnelen sind gesunde und natürliche Lebensmittel und enthalten keine unnötigen Zusatzstoffe, da sie nur in Salz und Wasser gekocht werden direkt auf den Fischerbooten. Meeresfrüchte enthalten viel Eiweiß, aber sparsam mit Fett und bereichern dich damit Nährstoffe wie Vitamin D, Eisen, Zink und Kalzium. Heute gibt es nur noch wenige Lebensmittel auf unseren Tellern die so unberührt sind wie natürlich gefangene frische Meeresfrüchte.



SMÖGENRÄKOR