

Nordseekrabbenfleisch Premium handgeschält 200 g

Das Premium Greetsieler-Krabbenfleisch wird direkt vor Ort an der deutschen Nordseeküste von Hand geschält. Dafür werden besonders die großen Krabben ausgewählt. So wie man es selber gerne beim pulen macht. Überhaupt kommt es auch im Geschmack den selbstgepulsten Granat sehr nahe. In unserem Laden bekommen wir für diese Qualität begeisterte Rückmeldungen von unseren Kunden.

Infos zur Nordseekrabbe:

Sie lebt, wie der Name schon vermuten lässt, hauptsächlich in den flacheren Küstengewässern und dem Wattenmeer der Nordsee vor Deutschland, den Niederlanden und Dänemark. Die Krabben werden sofort nach dem Fang noch an Bord der Kutter gekocht. Der Geschmack des festen, zarten Fleisches ist süßlich, nussig.

Hersteller: de Beer GmbH & Co. Krabbenhandels KG

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	386 kj
Brennwert kcal	77.2 kcal
Fett	1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	1.5 g

Allergene

Krebstiere	Ja
------------	----

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Crangon crangon
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Nordsee
Fanggerätekategorie	Schleppnetze

Zutaten

Nordseekrabben (Crangon crangon) gekocht und geschält, Salz, Säureregulator: Zitronensäure E330, Konservierungsstoff: Benzoesäure E 210

Kann Spuren von Fisch enthalten.