Nordseekrabbenfleisch 1 kg

Greetsieler-Krabbenfleisch eine Delikatesse von der deutschen Nordseeküste, fangfrisch noch auf dem Kutter gekocht und sorgsam von Hand geschält.

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.

Inhalt: 1 kg eingeschweißt

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
Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Crangon crangon
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Nordsee

Fanggerätekategorie	Schleppnetze

Zutaten

Nordseekrabben (Crangon crangon) gekocht und geschält, Salz, Säureregulator: Zitronensäure E330, Natriumacetat E262, Konservierungsstoff: Benzoesäure E 210

F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG
IdNr.: 460/153/02192
USt-IdNr.: DE 256843577