Nordseekrabben Granat ungepult typisch ostfriesisch

Aufgrund des Sturmes fahren die Fischer erst heute wieder zum Fang hinaus. Wir können daher frühestens zum 10.10.25 ungepulten Granat liefern ! Bitte beachten !

Produktinformationen: Nordseekrabben (Granat) ungepult – Typisch ostfriesisch, fangfrisch & authentisch

Erleben Sie echte norddeutsche Küstenküche mit unseren **fangfrischen Nordseekrabben** – auch bekannt als **Granat**. Diese **ungepulten Krabben** sind eine absolute **Delikatesse** aus der Nordsee und gehören zur traditionellen ostfriesischen Esskultur wie Tee und Kluntjes.

Was macht unsere Nordseekrabben so besonders?

- **Typisch norddeutsch:** Direkt aus der **Nordsee**, von erfahrenen Krabbenfischern vor den Küsten **Ostfrieslands** gefangen
- **Ungepult = ursprünglich:** Für echte Genießer, die das **Pulen von Hand** als Teil des Genusserlebnisses schätzen
- **Zarter Geschmack: Nussige, leicht süßliche Note** – perfekt für klassische und kreative Gerichte
- **Höchste Frische:** Schonend gefangen, sortiert und gekühlt geliefert
- **Natürlich & pur:** Keine Zusätze – nur reine **Krabben aus Wildfang**

Verwendungsmöglichkeiten

Nordseekrabben sind unglaublich vielseitig einsetzbar:

- **Krabbensalat mit Ei und Gurke**
- Auf **Schwarzbrot mit Remoulade**
- Als **Topping für Kürbissuppe, Spinat oder Spargel**
- In cremiger **Pasta mit Dill und Zitrone**
- Oder ganz klassisch: **Handgepult & pur**

Zubereitungshinweis: Krabben richtig pulen

Unsere Nordseekrabben werden **ungepult geliefert** – so bleiben Geschmack und Frische optimal erhalten. Das **Pulen** ist einfach und gehört zur Tradition:

1. Den Krabbenrücken leicht zusammendrücken
2. Kopf und Hinterteil abdrehen
3. Das zarte Krabbenfleisch entnehmen – fertig!

Tipp: Aus 1 kg ungepultem Granat gewinnen Sie ca. **300 g reines Krabbenfleisch**.

Nährwerte & Vorteile

- **Reich an Protein**
- **Hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren**
- Enthält wertvolles **Vitamin B12 & Jod**
- **Fettarm** und somit ideal für eine bewusste Ernährung

Frische & Qualität aus Norddeutschland

Unsere Nordseekrabben stammen aus **nachhaltigem Wildfang in der Nordsee** und werden täglich fangfrisch verarbeitet. Die Lieferung erfolgt **vakuumiert & gekühlt**, damit Sie bestmögliche Frische erhalten.

Hersteller & Vertrieb

Die Produktion erfolgt durch die **de Beer Fischfeinkost GmbH**, ein Spezialist für hochwertige Krustentiere aus Ostfriesland.
Exklusiver Vertrieb über den Onlineshop GreetFish.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	382 kj
Brennwert in kcal	80 kcal
Fett	1,46 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,36 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,35 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit	Ja

Zutaten

Nordseekrabben, Konservierungsmittel: Benzoesäure, Salz, Säuerungsmittel: Glukono-Delta-Lacton, Citronensäure

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Crangon crangon Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 (Nordsee) Fangmethode: Schleppetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel