

# Grönlandkrabben // Grönlandgarnelen gekocht in Schale

## Produktinformationen: Grönlandgarnele (gekocht, ohne Schale)

Zart, süß, vielseitig – die Eismeergarnele aus kalten nordischen Gewässern

Unsere **Grönlandgarnelen**, auch bekannt als **Eismeergarnele** oder **Kaltwassergarnele**, stammen aus den eisigen, klaren Gewässern des Nordatlantiks. Durch ihr langsames Wachstum in kaltem Wasser entwickeln sie ein besonders **zartes Fleisch**, einen **natürlich süßen Geschmack** und eine **feine Textur**, die sie zu einer gefragten Delikatesse machen.

---

### \* Produktvorteile auf einen Blick:

- **Bereits gekocht** – sofort servierfertig nach dem Auftauen
  - **Fein, süßlich & zart im Biss**
  - **Aus Wildfang in kalten Meeresregionen**
  - **Ideal für Salate, Pasta, Bowls, Sushi & mehr**
  - **Reich an Eiweiß, fettarm & kalorienbewusst**
- 

### Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten:

- **Kalt genießen:**  
Als Topping für Salate, auf Canapés oder mit einer leichten Cocktail-Sauce.
  - **Schnell gebraten:**  
In Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern – perfekt als Tapas oder zu Pasta.
  - **Im Risotto oder in der Paella:**  
Kombiniert mit weiteren Meeresfrüchten ergibt sich ein intensives, maritimes Aroma.
  - **Mit Schale gebraten:**  
Wer den **kräftigen Geschmack direkt hinter dem Panzer** liebt, kann die Garnelen in der Schale braten – für ein rustikales Geschmackserlebnis (nach dem Braten pulen).
- 

### Produktdetails:

- **Produkt:** Grönlandgarnelen, gekocht (ohne Schale)
- **Größe:** ca. 90-120 Stück pro Kilo
- **Verpackung:** Tiefgefroren (TK), vakuumverpackt
- **Lagerung:** Bei -18 °C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- **Verzehr:** Nach dem Auftauen innerhalb von 24 Std. genießen.

**Hinweis:** Trotz sorgfältiger Kühlung kann die Ware leicht angetaut bei Ihnen ankommen. Dies ist kein Qualitätsmangel, sondern logistisch bedingt – einfach wieder gut durchkühlen oder zeitnah verarbeiten.

---

GreetFish GmbH

Id: 1829011224

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Grönlandgarnelen 1 Minute in heißem Olivenöl mit etwas Zitronenabrieb, Knoblauch & Petersilie anbraten – ergibt eine perfekte Antipasti oder warme Vorspeise.

---

## Perfekte Beilagen & Ideen:

- Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing
  - Linguine mit Meeresfrüchte-Weißwein-Sauce
  - Sushi-Rollen mit Garnelenfüllung
  - Asia-Bowls mit Reis, Mango & Edamame
- 

**Jetzt probieren und die feinen "Früchte des Nordens" entdecken – Grönlandgarnelen: naturrein, vielseitig, köstlich! Nur bei GreetFish !!!**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj                | 281 kj  |
| Brennwert in kcal           | 66 kcal |
| Fett                        | 0,7 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g   |
| Kohlenhydrate               | 0 g     |
| davon Zucker                | 0 g     |
| Ballaststoffe               | 0 g     |
| Eiweiß                      | 18,6 g  |
| Salz                        | 1,8 g   |
| Natrium                     | 0 g     |

## Allergene

|            |    |
|------------|----|
| Krebstiere | Ja |
|------------|----|

## Zutaten

Garnele (Pandalus borealis), Salz

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

**Zusätzliche Informationen**

Finanzamt: Emden

**Herkunftsart**

Lat. Name: Pandalus Borealis Fanggebiet: Grönland, Nordwestatlantik FAO27 Fangmethode: Schleppnetze

**Inverkehrbringer**

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

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden