

Nordseekrabben (Granat) Krabbenfleisch gepult typisch ostfriesisch

Produktinformationen: Nordseekrabben (Granat) – Gepultes Krabbenfleisch, typisch ostfriesisch

Frisches Krabbenfleisch ist eine echte Delikatesse aus der Nordsee und ein fester Bestandteil der **ostfriesischen Küche**. Mit seinem zarten Biss und dem **feinen, leicht süßlich-nussigen Aroma** veredelt es zahlreiche Gerichte – von traditionellen Klassikern bis zu modernen Kreationen.

Fangfrisch & nachhaltig verarbeitet: Von der Küste bis auf Ihren Teller

Unsere **Nordseekrabben (Granat)** werden vor der ostfriesischen Küste gefangen und in **Greetsiel** angelandet. Anschließend erfolgt die Weiterverarbeitung in **Polen**, wo das **Krabbenfleisch in traditioneller Handarbeit gepult** wird. Dieses Verfahren garantiert höchste Qualität und eine besonders saubere Verarbeitung – ganz ohne Maschinen, nur von erfahrenen Händen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Reines, gepultes Krabbenfleisch** – kein Abfall, keine Schalen
 - **Typisch ostfriesisch** – mit direkter Herkunft aus der **Nordsee**
 - **Schonende Handarbeit** für beste Konsistenz und Geschmack
 - **Kurze Transportwege** – Frische und Qualität bleiben erhalten
 - **Fertig zum Verzehr** – ideal für schnelle und anspruchsvolle Gerichte
-

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

Das zarte **Krabbenfleisch** eignet sich perfekt für:

- **Krabbensalat mit Dill, Ei und Gurke**
- **Krabben auf Schwarzbrot** mit Butter oder Remoulade
- **Pasta mit Nordseekrabben, Knoblauch und Zitrone**
- **Rührei mit Krabben** – ein norddeutscher Frühstücksklassiker
- **Krabbensuppe** oder als Einlage in Fischsuppen

Tipp: Durch seinen feinen Geschmack braucht gepultes Krabbenfleisch nur wenig Würzung – am besten mit Zitrone, Dill und einer Prise Meersalz verfeinern.

Frische & Herkunft

Unsere Krabben stammen aus **nachhaltigem Wildfang** in der Nordsee. Der gesamte Verarbeitungsprozess – vom Fang über das **Pulen in Polen** bis zur **Verpackung in Greetsiel** – erfolgt nach höchsten Qualitätsstandards. Sie erhalten **reines Krabbenfleisch** – küchenfertig, ohne Schalen, vakuumverpackt und gekühlt versendet.

Hersteller & Vertrieb

Verarbeitung und Vertrieb durch die **de Beer Fischfeinkost GmbH** in Kooperation mit erfahrenen Partnern aus der EU.
Erhältlich exklusiv bei GreetFish – Ihrem Online-Fachhändler für Fischdelikatessen aus Ostfriesland.

[Zum Produkt](#)

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

NS-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	360 kj
Brennwert in kcal	89 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,5 g
Salz	0,09 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Krabben, Salz, Konservierungsmittel E210, Säuerungsmittel E575 + E330

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Crangon crangon Fanggebiet: Norwegische See, FA027 Fangmethode: Schlepppetze

Inverkehrbringer

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