

Krebsrahmsuppe

Krebsrahmsuppe – Feiner Meeresgeschmack in cremiger Form

Unsere Krebsrahmsuppe verbindet den zarten Geschmack von Flusskrebsen mit einer cremigen Rahmbasis zu einer edlen Vorspeise. Aromatisch, samtig und ausgewogen im Geschmack – perfekt für Genießer und besondere Anlässe.

Zubereitung:

Einfach im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen – nicht kochen, damit die feine Cremigkeit erhalten bleibt. Bei Bedarf mit einem Schuss Weißwein oder etwas Sahne verfeinern.

Vorteile:

- Zarter, edler Krebs-Geschmack
- Cremige Konsistenz
- Schnell servierbereit
- Ideal für festliche Menüs

Serviovorschlag:

Mit frischem Dill oder Kerbel garnieren, einen Klecks Crème fraîche hinzufügen und mit geröstetem Baguette servieren. Für noch mehr Meeresaroma einige Krebsfleischstücke als Einlage geben.

1 Dose mit 390ml Inhalt

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	423 kj
Brennwert in kcal	101 kcal
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	3,3 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	0,5 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite	Ja

Inverkehrbringer

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