# Krabbensalat mit Mandarinen, Champignons und Spargel

## Produktinformation: Krabbensalat mit Mandarinen, Champignons & Spargel

**Ein Originalrezept aus dem Hause Klaassen – exklusiv bei GreetFish erhältlich**

Erleben Sie einen außergewöhnlichen Krabbensalat, der Frische, Fruchtigkeit und Meeresaromen auf harmonische Weise vereint: Der **Krabbensalat mit Mandarinen, Champignons und Spargel** stammt aus der bewährten Feinkostküche von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und wird mit großer Sorgfalt nach hauseigener Rezeptur täglich frisch zubereitet – und **nur über GreetFish** vertrieben.

---

## Feinkost-Komposition mit Charakter

Dieser einzigartige Salat besticht durch die **feine Balance aus maritimer Eleganz und fruchtiger Frische**:

- **Feinste Krabben** sorgen für eine zarte, salzige Meeresnote
- **Saftige Mandarinenfilets** bringen eine fruchtige Süße mit erfrischender Säure
- **Milder Spargel** gibt Struktur und eine dezente Gemüsefrische
- **Feinblättrige Champignons** runden das Ganze mit herzhaftem Aroma ab

Diese Zutaten werden in einem mild abgeschmeckten Dressing miteinander vereint – auf eine Weise, wie sie nur ein erfahrenes Feinkosthaus versteht.

---

## So genießen Sie unseren Krabbensalat mit Mandarinen, Champignons und Spargel

Ob:

- als raffinierte Vorspeise auf Blattsalat
- als sommerlich-leichte Hauptmahlzeit
- zu frischem Baguette oder Schwarzbrot
- als Highlight auf einem kalten Buffet

– dieser Salat ist nicht nur ein optischer Hingucker, sondern auch ein wahres Geschmackserlebnis mit feiner norddeutscher Note.

---

## Nährstoffreich & leicht – ideal für bewusste Genießer

Neben dem Genuss überzeugt dieser Salat auch durch seine inneren Werte:
✔ **Reich an Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren**
✔ **Ballaststoffe aus Spargel & Pilzen**
✔ **Fruchtige Frische ohne künstliche Zusätze**

Jede Portion wird mit größter Sorgfalt **nach Klaassen-Tradition hergestellt**, um Ihnen Qualität zu garantieren, die man schmeckt – und spürt.

---

## Fazit: Krabbensalat à la Klaassen – exklusiv bei GreetFish

Unser **Krabbensalat mit Mandarinen, Spargel und Champignons** ist eine delikate Kombination, die die leichte Küche mit norddeutscher Feinkostkunst verbindet. **Nur bei GreetFish erhältlich**, bietet dieses Originalrezept aus dem Hause Klaassen Genuss auf höchstem Niveau.

**Jetzt bestellen bei GreetFish – und die feine Art des Fischgenusses erleben.**

Zum Produkt

## Nährwerte

**GreetFish GmbH**
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 1380 kj |
| Brennwert in kcal | 340 kcal |
| Fett | 29,85 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,9 g |
| Kohlenhydrate | 5,4 g |
| davon Zucker | 5,32 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 10,6 g |
| Salz | 0,73 g |
| Natrium | 0 g |

## Allergene

| | |
|---|---|
| Hühnerei | Ja |
| Krebstiere | Ja |
| Senf | Ja |

## Zutaten

Krabbenfleisch, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) , Spargel, Mandarinen (Mandarin-Orangen, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure) , Champions (Spargel, Wasser, Speisesalz, Säureregulator: Citronensäure, Gurkenaufguß (Zucker/Süßstoff Saccharin), Pfeffer, Konservierungsstoff Benzoesäure

## Zusätzliche Informationen

**Herkunftsort**
Crangon crangon der Rohware Krabben: Nordostatlantik FAO27 (IVa,IVb,IVc Nördliche/Mittlere/Südliche Nordsee)

## Inverkehrbringer

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