

Nordischer Krabbensalat

Produktinformation: Nordischer Krabbensalat

Ein Originalrezept der Firma Klaassen – exklusiv erhältlich im GreetFish-Onlineshop

Erleben Sie den einzigartigen Geschmack nordischer Feinkost mit dem **Nordischen Krabbensalat** – eine sorgfältig entwickelte Spezialität, die zartes Krabbenfleisch mit edlem Räucherlachs in vollendeter Harmonie vereint. Frisch zubereitet nach alter Rezeptur und **ausschließlich über GreetFish erhältlich**, bringt dieser Salat das Flair skandinavischer Küstenküche direkt auf Ihren Teller.

Zwei Meeresstars, ein Genussmoment – fein komponiert

Dieser Salat ist mehr als nur ein klassisches Fischgericht – er ist eine **Feinkost-Komposition** aus besten Zutaten:

- **Zartes Krabbenfleisch** sorgt für eine feine Meeresnote und eine angenehme Saftigkeit
- **Milder, würziger Räucherlachs** verleiht dem Salat Tiefe, Charakter und eine rauchige Raffinesse
- Fein abgestimmte Kräuter und eine milde Mayonnaise runden den Geschmack perfekt ab

Das Ergebnis: ein nordischer Genuss, der Frische, Aroma und hochwertige Verarbeitung vereint – **ein typisches Beispiel für die Traditionsküche**.

So servieren Sie den Nordischen Krabbensalat perfekt

Ob als:

- Belag auf frischem Bauernbrot oder Pumpernickel
- Topping auf einem knackigen Blattsalat
- Vorspeise bei einem festlichen Menü
- Kalte Mahlzeit an heißen Sommertagen

– dieser Salat ist vielseitig und begeistert Genießer bei jeder Gelegenheit.

Qualität, die man schmeckt – mit Verantwortung hergestellt

Alle Zutaten für diesen Salat werden **mit Sorgfalt ausgewählt und täglich frisch verarbeitet**. Das Krabbenfleisch stammt aus verantwortungsvoller Fischerei, der Räucherlachs wird in traditionellen Verfahren veredelt – beides vereint sich zu einem hochwertigen, **gesundheitsbewussten Genuss** voller wertvoller Proteine und Omega-3-Fettsäuren.

Fazit: Nordischer Krabbensalat – Feinkosttradition mit Geschmack

Der **Nordische Krabbensalat nach Klaassen-Art** ist eine fein ausbalancierte Komposition aus Meer, Rauch und Frische. **Nur über GreetFish erhältlich**, steht er für echte Fisch-Feinkost mit norddeutschem Herz und hanseatischer Seele.

Jetzt online bei GreetFish bestellen – und nordischen Genuss neu entdecken!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

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
Milch	Ja
Sellerie	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	unter 1 % Vol.
---------------	----------------

Zutaten

Krabbenfleisch, Räucherlachs (Lachs, Wasser, Salz, Buchenrauch), Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke
Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) , Gurkenaufguß (Zucker/Süßstoff Saccharin), Pfeffer, Tomatenmark(Tomatenmark,
Salz), Woorcester-Sauce (Gerstenmalzessig,Wasser, BranntweinessigZucker, Sojasoße (Wasser, Sojabohnen, Weizen, Speisesalz), Mango Chatney (Zucker,
Mango, Gewürze, Speisesalz, Säuerungsmittel:Essigsäure); Gewürze (Senf, Sellerie) roter Johannisbeersirup(Glucose-Fructose-Sirup, roter
Johannesbeersaft aus Johannisbeersaftkonzentrat, Zucker), Farbstoff E 150c, Aroma, Rum) Salz, Konservierungsstoff Benzoessäure
GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden