

# Büsumer Krabbensuppe

## Büsumer Krabbensuppe – Norddeutscher Klassiker mit Tradition

Unsere Büsumer Krabbensuppe bringt den authentischen Geschmack der Nordseeküste direkt zu Ihnen nach Hause. Fein abgestimmt mit frischen Nordseekrabben, Gemüse und einer cremigen Suppenbasis – ein echtes Stück maritimer Kochkultur.

### Zubereitung:

Im Topf bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, nicht kochen. Nach Belieben mit einem Schuss Sahne oder etwas Weißwein verfeinern.

### Vorteile:

- Originalrezept aus Büsum
- Feines Aroma von Nordseekrabben
- Cremig & aromatisch
- Schnell servierbereit

### Serviovorschlag:

Mit frischem Dill oder Petersilie garnieren und mit knusprigem Schwarzbrot oder Baguette servieren. Für extra Genuss einige frische Nordseekrabben als Einlage hinzufügen.

1 Dose mit 390ml Inhalt

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Brennwert kj                | 423 kj |
| 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

|                                                                                 |                |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| GreetFish GmbH<br>IDN-158/200/117<br>USt-IdNr.: DE454426134<br>Finanzamt: Emden | Getreide<br>Ja |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|

|            |    |
|------------|----|
| Milch      | Ja |
| Sellerie   | Ja |
| Krebstiere | Ja |

## Inverkehrbringer

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