Flusskrebse Flusskrebsfleisch gekocht Natur in Lake

Flusskrebsfleisch „Natur in Lake“ – Zarte Delikatesse aus norddeutscher Handwerkskunst, tagesfrisch produziert in Greetsiel, exklusiv bei GreetFish

Entdecken Sie die pure Essenz einer feinen Meeresdelikatesse: **Flusskrebsfleisch „Natur in Lake“**, entwickelt von **Fisch-Feinkost Klaassen**, mit großer Sorgfalt von **de Beer Fisch-Feinkost GmbH tagesfrisch in Greetsiel** produziert – und exklusiv über den Onlineshop **GreetFish** vertrieben. Dieses Produkt steht für naturbelassenen Geschmack, handwerkliche Frische und vielseitige Genussmöglichkeiten in Ihrer Küche.

Das Produkt – Natur pur, fangfrisch verarbeitet

Die Flusskrebse für dieses Premiumprodukt stammen aus kontrollierten Süßwasserbeständen. Direkt nach dem Fang werden die Tiere schonend gegart, per Hand ausgelöst und in eine milde, klare Lake eingelegt – ganz ohne künstliche Zusätze, Aromen oder Konservierungsmittel. So bleiben nicht nur die zart-rote Farbe und die feine Textur erhalten, sondern vor allem der typisch süßlich-nussige Geschmack des hochwertigen Flusskrebsfleisches.

Die Lake dient dabei nicht nur dem natürlichen Frischeschutz, sondern bewahrt auch die zarte Struktur des Fleischs bis zum Moment der Zubereitung – ideal für alle, die Wert auf echte Feinkostqualität legen.

Handwerk aus Greetsiel – Frische, die man schmeckt

Was dieses Produkt besonders macht, ist nicht nur die exzellente Rohware, sondern die **tagesfrische Verarbeitung durch de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel**, direkt an der ostfriesischen Küste. Hier trifft traditionelle Fischveredelung auf moderne Feinkostkultur. Die von **Fisch-Feinkost Klaassen** entwickelte Rezeptur wird hier mit großer Sorgfalt umgesetzt – mit dem Anspruch, höchste Qualität ohne Kompromisse zu liefern.

Diese handwerkliche Fertigung in kleinen Chargen ermöglicht es, das Flusskrebsfleisch immer in bestem Zustand anzubieten – direkt nach der Produktion in nachhaltiger Kühlverpackung zu Ihnen geliefert.

Kulinarische Vielseitigkeit – Der natürliche Allrounder

Flusskrebsfleisch „Natur in Lake“ ist unglaublich vielseitig einsetzbar. Ob als Star in sommerlich-leichten Gerichten oder als raffinierte Einlage in warmen Speisen – dieses Produkt passt zu jeder Saison und jedem Anlass.

Unser Serviervorschlag:

1. Als feiner Sommersalat mit Limetten-Vinaigrette
Lassen Sie das Flusskrebsfleisch abtropfen und kombinieren Sie es mit Feldsalat, Avocadospalten, Cocktailtomaten und dünn geschnittenem Fenchel. Verfeinern Sie das Ganze mit einer Vinaigrette aus Limettensaft, Honig, Dijon-Senf, Olivenöl und frischem Dill – ein leichtes, frisches Gericht mit Raffinesse.

2. In Pasta oder Risotto
Bringen Sie das Flusskrebsfleisch in einer leichten Weißwein-Sahne-Sauce mit Schalotten und Petersilie zur Geltung und servieren Sie es zu frischer Pasta oder cremigem Risotto. Ein Spritzer Zitrone hebt das Aroma zusätzlich – perfekt als stilvolles Hauptgericht.

3. Gegrillt oder gebraten als Appetizer
Marinieren Sie das Fleisch kurz in Knoblauchöl mit Chili und Zitronenabrieb. Dann in einer Grillpfanne oder auf dem Rost kurz anrösten, bis es leicht karamellisiert – serviert mit knusprigem Baguette und Zitronenmayonnaise ein Hit bei jeder Gartenparty oder als Tapas-Element.

4. Als kreative Einlage in Suppen
Ideal auch als feine Einlage in einer klassischen Bisque, klaren Fischsuppe oder einer asiatisch inspirierten Kokos-Curry-Brühe – das Flusskrebsfleisch behält Struktur und Aroma und verleiht jeder Suppe einen edlen Twist.

Exklusiv bei GreetFish – Einfach online bestellen, norddeutsch genießen

Sie erhalten das **Flusskrebsfleisch „Natur in Lake“** ausschließlich im **Onlineshop von GreetFish** – Ihrem Spezialisten für maritime Delikatessen. Dank schonender Verpackung und schneller Lieferung können Sie sicher sein: Diese Frische kommt an.

Flusskrebse „Natur in Lake“ – Naturbelassene Delikatesse in tagesfrischer Qualität, mit Liebe zum Produkt nach Klaassen-Rezeptur in Greetsiel produziert. Exklusiv bei GreetFish.

Zum Produkt

Nährwerte

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

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	308 kj
Brennwert in kcal	73 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	0,8 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	0,08 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja

Zutaten

FLUSSKREBSSCHWÄNZE , Dill, Sorbinsäure E200, Natriumbenzoat E211, Rapsöl, Wasser

Zusätzliche Informationen

Herkunft:

lat. Name Procambarus clarkii

Fanggebiet: Binnenfischerei China Meishan-See Fangart: Reusen und Fallen

Inverkehrbringer

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