

Grönlandkrabben // Grönlandgarnelen gekocht und geschält

Grönlandkrabben / Grönlandgarnelen – gekocht & geschält

Zarte Meeresdelikatesse aus dem Eismeer – sofort servierfertig

Unsere **Grönlandkrabben**, auch bekannt als **Grönlandgarnelen** oder **Eismeergarnelen**, stammen aus den eiskalten, nährstoffreichen Gewässern rund um **Grönland**. Dank ihres langsamen Wachstums entwickeln sie ein **besonders aromatisches, süßlich-zartes Fleisch** – ein Genuss für alle Liebhaber feiner **Meeresfrüchte**.

Produktvorteile auf einen Blick:

- **100 % Grönlandgarnelen (Pandalus borealis)**
- **Bereits gekocht, geschält und entdärmt** – direkt servierbereit
- **Kalibrierung:** ca. 90–120 Stück pro kg
- **Fanggebiet:** FAO 27 (Nordwestatlantik)
- **Fangmethode:** Schleppnetz
- **Tiefgefroren**, ideal zum portionsweisen Auftauen

Zubereitung & Küchentipps:

Unsere **gekochten Grönlandgarnelen** lassen sich direkt nach dem Auftauen vielseitig verwenden:

- als edle Zutat für **Meeresfrüchtesalate** oder **Garnelencocktails**
- auf **Brot mit Dillmayonnaise oder Avocado**
- als **Garnitur für Suppen, Sushi oder Tapas-Platten**
- in **Pastagerichten**, Bowls oder asiatischen Wok-Rezepten
- pur mit einem Spritzer Zitrone und etwas Butter – **nordischer Genuss pur!**

Tipp: Nur kurz erwärmen – nicht kochen – damit das zarte Fleisch saftig bleibt.

Herkunft & Qualität:

Die **Grönlandkrabben** werden direkt **nach dem Fang auf See gekocht und schockgefrostet**, um Frische und Geschmack optimal zu bewahren. Die sorgfältige Verarbeitung garantiert ein **hochwertiges Naturprodukt** mit vollem Aroma – ganz ohne Zusatzstoffe.

Verpackung & Lagerhinweis:

- Inhalt: **1000 g (Bruttogewicht)**
- Zustand: **Tiefgefroren (TK)**
- **Kann angetaut bei Ihnen eintreffen** – bitte in diesem Fall **nicht wieder einfrieren**

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/2007/FS21

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- **Nach dem Auftauen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen**

Hersteller:

de Beer Fischfeinkost GmbH
An den Darren 1
26736 Greetsiel (Deutschland)
www.debeer-fischfeinkost.de

Vertrieb / Online-Shop:

GreetFish – Frischer Fisch online
An den Darren 1
26736 Greetsiel
www.greetfish.de

Fazit:

Feinste **Grönlandgarnelen gekocht und geschält** – direkt aus den kalten Tiefen des Nordatlantiks auf Ihren Teller. **Sofort verzehrfertig**, vielseitig verwendbar und voller natürlicher Meeresaromen. Jetzt bestellen und **Eismeerqualität aus Greetsiel** genießen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	281 kj
Brennwert in kcal	66 kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

Allergene

Krebstiere	Ja
------------	----

Zutaten

Garnelen (*Decapoda borealis*), Salz
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Pandalus Borealis Fanggebiet: Grönland, Nordwestatlantik FAO27 Fangmethode: Schleppnetze

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

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