

# 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!**

*Tip:* 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](http://www.debeer-fischfeinkost.de)

## Vertrieb / Online-Shop:

### GreetFish – Frischer Fisch online

An den Darren 1  
26736 Greetsiel  
[www.greetfish.de](http://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

Grönlandgarnelen (*Homarus borealis*), Salz  
Genussmittel  
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