

Helgoländer Krabbensalat mit Ei in Joghurtdressing

Hausgemachter Helgoländer Krabbensalat

Hergestellt von de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel

Exklusiv erhältlich über den Onlineshop GreetFish

Tauchen Sie ein in ein **kulinarisches Erlebnis der Extraklasse**: Der **hausgemachte Helgoländer Krabbensalat** bringt die **authentische Frische der Nordsee** direkt auf Ihren Teller. Mit **zarten Nordseekrabben**, **cremigem Ei**, **fruchtiger Mandarine** und einem **feinen Joghurtdressing**, ist dieser Salat ein harmonisches Zusammenspiel maritimer Aromen – **nordisch, leicht und raffiniert**.

FrISChe Nordseekrabben – direkt aus dem Meer

Die Basis dieses feinen Salats bilden **originale Nordseekrabben**, die durch ihren **salzigen Geschmack**, ihre **zarte Textur** und ihre **maritime Frische** überzeugen. Jeder Bissen erinnert an die raue Seeluft und die Wellen der Nordsee.

Cremige Note durch hartgekochtes Ei

Gehackte **hartgekochte Eier** bringen eine angenehme **Cremigkeit** und eine **leicht nussige Note** in die Komposition – perfekt abgestimmt auf die Salzigkeit der Krabben.

Fruchtige Frische durch Mandarinenstücke

Saftige Mandarinen sorgen für einen **natürlichen Fruchtakzent**. Ihre leichte Süße verleiht dem Salat eine erfrischende Note und macht ihn besonders **vielschichtig im Geschmack**.

Leichtes Joghurtdressing – fein abgerundet

Das Dressing auf **Joghurtbasis** wird mit einem Hauch **Olivöl** und einer **subtilen Knoblauchnote** verfeinert. Es verbindet alle Zutaten zu einer **fein ausbalancierten Einheit**: leicht, cremig und mit einem Hauch mediterraner Eleganz.

Perfekte Balance – ein Fest für die Sinne

Salzig, süß, cremig und fein-würzig – der **hausgemachte Helgoländer Krabbensalat** lebt von seiner **ausgewogenen Aromenvielfalt**. Jeder Löffel offenbart eine neue Geschmacksebene, die den **Gaumen begeistert** und bleibenden Eindruck hinterlässt.

Serviervorschläge – vielseitig und genussvoll

- Als elegante **Vorspeise** auf frischem Salatbett
- Mit **Baguette oder Vollkornbrot** als leichtes Hauptgericht
- In kleinen Gläsern angerichtet für Ihr **Buffet oder Brunch**
- Als delikater Begleiter zu **gekochten Eiern oder Kartoffeln**

Getränketipp: Ein trockener Weißwein (z. B. **Grauburgunder**) oder eine erfrischende **Zitronen-Minz-Schorle** unterstreichen die Aromen besonders gut.

Jetzt online bestellen bei GreetFish

Der **Helgoländer Krabbensalat** wird **tagesfrisch in Greetsiel** von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** hergestellt – nach **traditioneller Rezeptur**, mit Sorgfalt und Handarbeit. **Nur bei GreetFish erhältlich – Ihrem Onlineshop für norddeutsche Feinkost.**

Genießen Sie die pure Nordsee auf dem Teller – frisch, hausgemacht, unvergesslich.

[Zum Produkt](#)

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Nährwerte

Finanzamt Emden

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1350 kj |
| Brennwert in kcal | 345 kcal |
| Fett | 30 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3 g |
| Kohlenhydrate | 5,5 g |
| davon Zucker | 5,24 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 10,75 g |
| Salz | 0,7 g |
| Natrium | 0 g |

Allergene

| | |
|------------|----|
| Hühnerei | Ja |
| Krebstiere | Ja |
| Senf | Ja |

Zutaten

Nordseekrabben, Mayonnaise (Rapsöl (50%), Wasser, Eigelb (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, Maisstärke Branntweinessig, Senfsaaten, Salz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl) Magermilchjoghurtpulver, Tomatenketchup (Tomatenmark, Branntweinessig, Zucker, Salz, gewürznelkenextrakt, Pimentextrakt, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Zwiebelpulver, mind. 187g Tomaten/100ml. Ketchup), Knoblauch, Pfeffer, TK Petersilie, Zucker, Olivenöl, hartgekochte Eier

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