

**PREMIUM Nordseekrabben (Granat) Krabbenfleisch gepult typisch ostfriesisch**

## **Nordseekrabben (Granat) – Handgepult in Greetsiel, typisch ostfriesisch**

Frisches Krabbenfleisch ist eine der edelsten Delikatessen der Nordsee und ein fester Bestandteil der ostfriesischen Küche. Unser Krabbenfleisch wird direkt in Greetsiel von Hand gepult – sorgfältig und mit viel Erfahrung, wie es seit Generationen in Ostfriesland Tradition ist.

Mit seinem zarten Biss und dem fein-süßlich-nussigen Aroma veredelt es klassische und moderne Gerichte gleichermaßen – von Krabbenbrot bis Krabbenpasta.

**Regional & frisch: Von der Nordsee direkt nach Greetsiel – und zu Ihnen**

Unsere Nordseekrabben (Granat) stammen aus nachhaltigem Fang vor der ostfriesischen Küste und werden täglich fangfrisch in Greetsiel angelandet. Hier vor Ort erfolgt die Weiterverarbeitung: **In echter Handarbeit pulen unsere Mitarbeiter:innen die Krabben direkt am Hafen** – ganz ohne industrielle Maschinen, dafür mit viel Fingerspitzengefühl.

Das Ergebnis: **Reines, sauberes Krabbenfleisch**, so frisch und authentisch wie ein Spaziergang am Deich.

### **Ihre Vorteile auf einen Blick:**

- **Echtes Handwerk aus Ostfriesland** – direkt in Greetsiel gepult
  - **100 % reines Krabbenfleisch** – ohne Schalen, kein Abfall
  - **Kurze Wege & volle Frische** – vom Fang bis zur Verpackung in wenigen Stunden
  - **Zarter Biss & feines Aroma** – dank schonender Verarbeitung
  - **Fertig zum Verzehr** – ideal für schnelle, anspruchsvolle Küche

## Kulinarische Inspiration

Ob klassisch oder kreativ – unser handgepultes Krabbenfleisch passt perfekt zu:

- **Krabbensalat** mit Dill, Ei und Gurke
  - **Krabben auf Schwarzbrot** mit Butter oder Remoulade
  - **Pasta mit Krabben**, Knoblauch und Zitrone
  - **Rührei mit Krabben** – ein norddeutscher Frühstücks-Hit
  - **Krabbensuppe** oder als Einlage in Fischsuppen

**Tipp:** Der feine Geschmack braucht nur wenig Würze – ein Spritzer Zitrone, frischer Dill und etwas Meersalz reichen völlig aus.

### **Herkunft & Qualität**

- **Nachhaltiger Wildfang aus der Nordsee**
  - **Verarbeitung in Handarbeit in Greetsiel**
  - **Vakuumverpackt und gekühlt versendet** – für maximale Frische

## **Hersteller & Vertrieb**

Produziert mit Sorgfalt in Greetsiel von der **de Beer Fischfeinkost GmbH**, in Zusammenarbeit mit regionalen Fischer:innen und Fachkräften.  
Exklusiv erhältlich bei **GreetFish** – Ihrem Online-Fachhändler für Fischdelikatessen aus Ostfriesland.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### **Unzubereitet pro 100 g**

Brennwert kj	382 kj
Brennwert in kcal	80 kcal
Fett	1,46 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,36 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,35 g
Natrium	0 g

## Allergene

Krebstiere	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit	Ja

## Zutaten

Nordseekrabben, Konservierungsmittel: Benzoesäure, Salz, Säuerungsmittel: Glukono-Delta-Lacton, Citronensäure

## Zusätzliche Informationen

### **Herkunftsland**

Lat. Name: Crangon crangon Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 (Nordsee) Fangmethode: Schleppnetze

**GreetFish GmbH**

**Inverkehrbringer**

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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

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