

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 frangfrisch 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

GreetFish GmbH
 IdNr.: 58/2000111
 USt-IdNr.: DE454426134
 Finanzamt: Emden

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 Sulfite	Ja

Zutaten

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

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

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

GreetFish GmbH
Inverkehrbringer

USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

