# Nordseekrabben (Granat) Krabbenfleisch gepult typisch ostfriesisch

**Frisches Krabbenfleisch, ein Genuss mit Nachhaltigkeit**

Frisches Krabbenfleisch ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch eine Delikatesse, die für ihre Zartheit und ihren einzigartigen Meeresgeschmack geschätzt wird. Die Krabben selbst werden hier vor der Küste gefangen und dann in Greetsiel angelandet und gesiebt. Auf direktem ege geht es dann nach Polen wo die Krabben in großen Mengen und von Hand gepult werden. Durch diese kurzen Transportwege gelangt dieses exzellente Krabbenfleisch frisch auf den Tisch und bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

**Qualität und Nachhaltigkeit: Gepultes Krabbenfleisch aus Polen**

1. **Höchste Qualität:** In Polen wird größter Wert auf die Qualität des Krabbenfleischs gelegt. Die Krabben werden sorgfältig gepult, um saftige und makellose Stücke zu erhalten. Dieser Prozess wird von erfahrenen Händen durchgeführt, die das Handwerk verstehen und die Qualität sicherstellen.
2. **Frische Garantie:** Durch kurze Transportwege bleibt das Krabbenfleisch frisch und behält seinen vollen Geschmack. Die direkte Lieferung nach und dann auch wieder zurück aus Polen bedeutet, dass die Meeresfrüchte in kurzer Zeit vom Fang bis auf den Teller gelangen, ohne an Frische zu verlieren.
3. **Vielseitigkeit in der Küche:** Gepultes Krabbenfleisch ist äußerst vielseitig in der Küche. Es kann in einer Vielzahl von Gerichten verwendet werden, von Salaten über Suppen bis hin zu Pasta-Gerichten. Sein reichhaltiger Geschmack verleiht jedem Gericht eine besondere Note.

**Genuss ohne Kompromisse: Frisches Krabbenfleisch aus Polen**

Frisches Krabbenfleisch aus Polen, gepult von erfahrenen Händen und mit kurzen Transportwegen direkt auf Ihren Tisch gebracht, verspricht einen Genuss ohne Kompromisse. Die Qualität, Frische und Nachhaltigkeit machen es zu einer hervorragenden Wahl für Feinschmecker und all diejenigen, die die authentische Meeresküche schätzen. Entdecken Sie die Welt des frischen Krabbenfleischs und lassen Sie sich von seinem einzigartigen Geschmack verführen – ein kulinarisches Erlebnis, das die Sinne erfreut und den Gaumen verwöhnt.

Es kommt nur das reine Fleisch in den Versand.

Zum Produkt

## Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 360 kj |
| Brennwert in kcal | 89 kcal |
| Fett | 1,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 18,5 g |
| Salz | 0,09 g |
| Natrium | 0 g |

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

## Allergene

| | |
|---|---|
| Krebstiere | Ja |

## Inverkehrbringer

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