

Grönlandkrabben // Grönlandgarnelen gekocht und geschält

Grönlandgarnelen:

Eismeerkrabben, wie die Grönlandgarnelen auch genannt werden sind um Grönland herum beheimatet, ihr Fleisch ist sehr aromatisch, da Sie sehr langsam wachsen.

Die Garnelen werden noch auf See gekocht und gefroren. Sie müssen die Garnelen nur noch auftauen und schon steht dem Genuss angebraten oder mit einem leckeren Dipp nichts mehr im Wege.

Der Artikel wird TK verschickt kann aber trotz extra Kühlung angetaut bei Ihnen ankommen.

Inhalt 90-120 Stück aufs Kilo

[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
------------	----

Inverkehrbringer

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

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