

Greetsieler Krabbensalat

Greetsieler Krabbensalat – norddeutscher Genuss mit echten Nordseekrabben

Cremig, frisch und unverwechselbar norddeutsch: Der **Greetsieler Krabbensalat von de Beer Fischfeinkost** bringt den Geschmack der Nordseeküste direkt auf den Teller.

Zarte **Nordseekrabben** treffen auf eine mild-cremige Sahne-Mayonnaise und werden mit knackiger **Gurke**, fruchtigem **Apfel**, feinem **Porree** und frischer **Petersilie** verfeinert. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Krabbensalat mit angenehmer Frische, leichter Süße und einer fein-würzigen Note.

Dabei stehen die Nordseekrabben geschmacklich klar im Mittelpunkt – genau so, wie es sich für einen echten Greetsieler Krabbensalat gehört.

Nordseekrabben – kleine Delikatesse mit großem Geschmack

Die **Nordseekrabbe** gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der deutschen Nordseeküste. Ihr zartes Fleisch besitzt einen charakteristischen, leicht süßlichen und angenehm würzigen Geschmack.

Gerade diese feine Aromatik macht Nordseekrabben zu einer besonderen Zutat für Salate, Vorspeisen und klassische norddeutsche Gerichte. Im Greetsieler Krabbensalat harmonisieren sie hervorragend mit der cremigen Sauce und den frischen Zutaten, ohne ihren typischen Eigengeschmack zu verlieren.

Wer den Geschmack der Küste liebt, bekommt mit diesem Krabbensalat eine besonders unkomplizierte Möglichkeit, echten Nordseegenuss zuhause zu erleben.

Traditionelle Fischfeinkost aus Greetsiel

Hergestellt wird der Greetsieler Krabbensalat von **de Beer Fischfeinkost**. Der Familienbetrieb steht seit vielen Jahren für sorgfältig zubereitete Fischfeinkost und norddeutsche Spezialitäten.

Die fein abgestimmte Rezeptur verbindet klassische Feinkosttradition mit einem angenehm frischen Geschmack – ideal für alle, die Krabbensalat cremig mögen, aber trotzdem den Geschmack der Nordseekrabben genießen möchten.

So schmeckt Greetsieler Krabbensalat besonders gut

Am besten genießen Sie den Krabbensalat gut gekühlt. Besonders lecker schmeckt er auf:

- frischem Baguette oder Ciabatta
- kräftigem Schwarz- oder Vollkornbrot
- einem knusprigen Brötchen
- einem frischen Salatbett
- einer klassischen Fisch- oder Feinkostplatte

Auch zu gekochten Eiern oder als kleine Vorspeise ist der Greetsieler Krabbensalat eine hervorragende Wahl.

Dazu passt beispielsweise ein trockener Weißwein – oder ganz klassisch norddeutsch ein kühles Bier.

Ein Stück Nordseeküste für zuhause

Ob zum Frühstück, zum Abendbrot, beim Brunch oder als besondere Feinkost für Gäste: Der **Greetsieler Krabbensalat mit Nordseekrabben** ist unkompliziert serviert und bringt echten Küstengeschmack auf den Tisch.

Jetzt Greetsieler Krabbensalat bei GreetFish online bestellen und norddeutschen Krabbengenuss bequem nach Hause liefern lassen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1380 kj
Brennwert in kcal	340 kcal
Fett	29,85 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	5,4 g
davon Zucker	5,32 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	0,73 g
Natrium	0 g

Allergene

Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Inverkehrbringer

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