

Königskrabbenbeine gekocht, 600g Packung | tiefgekühlt

Holy Crab! Wie die Krabben in der Barentssee Richtung Norwegen, tummelt sich Exklusivität und Genuss in jeder einzelnen Zelle dieser prächtigen Meeresbewohner. Hier zählen besonders die inneren Werte. Damit meinen wir den leicht süßlichen, milden Geschmack, die unfassbar locker zarte Konsistenz und die Vielseitigkeit der Fleischzubereitung und passenden Würzmittel. Probieren Sie Königskrabbe mit erfrischender Säure von Kumquats oder Passionsfrucht oder Seite an Seite mit deftigen, komplexen Aromen von geflammtem Knochenmark auf Safranrisotto. Oder alternativ klassisch mit Mayonnaise mariniert auf geröstetem Brioche mit Schnittlauch und Kaviar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik, 27.1 Barentssee
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	Frischeparadies
Meeresfrüchte Art	Krabbe, Königskrabbe
Herkunft	Norwegen
Fanggerätekatgorie	Reusen und Fallen
Lagertemperatur	max. -18°C

Zutaten

Beine- und Scherenabschnitte der Königs**KRABBE (KREBSTIERE)**

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland