

# Schneekrabbenfleisch gekocht

Unser gekochtes Schneekrabbenfleisch, tiefgekühlt, ist ein echtes Gourmet-Highlight aus den kalten Gewässern des Nordatlantiks. Das helle, feinfasrige Fleisch überzeugt mit einer mild-süßlichen Note und einer butterzarten Textur. Bereits vorgegart und küchenfertig lässt es sich nach dem Auftauen sofort genießen – pur mit etwas Zitrone, als edle Zutat im Meeresfrüchtesalat oder in raffinierten Vorspeisen und Pastagerichten. Durch die schonende Verarbeitung und Tiefkühlung bleibt der authentische Geschmack der Schneekrabbe optimal erhalten. Ideal für Feinschmecker, Caterer und kreative Köche, die Qualität und Genuss schätzen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	302 kj
Brennwert kcal	71 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	17 g
Salz	0.38 g

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Meeresfrüchte Art	Krabbe
Fanggerätekategorie	Reusen und Fallen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Nordwestatlantik
Lagertemperatur	max. -18°C

## Zutaten

SCHNEEKRABBEN (100%)

Example Company

# Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH  
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland