

Nordseekrabben

Crangon crangon



KLAAS PUUL

— since 1968 —

Nordseekrabben

Crangon crangon



**Gewinner unabhängig
geführte Geschmack Studie**



Unsere neue BSCI zertifizierte Schälstation in Marokko



Wie der Name schon sagt, werden die Nordseekrabben vor unserer Haustür gefangen. Ihr salziger, leicht süßlicher Geschmack macht sie zu einer der schmackhaftesten Garnelen überhaupt. In den Niederlanden, Belgien und auch in Norddeutschland sind Nordseekrabben sehr populär - klassisch serviert als Krabbencocktail, Krabbenbrötchen, Scholle nach Finkenwerder Art oder nur mit Rührei ist sie an der Nordseeküste sehr beliebt. Nordseekrabben werden nach dem Fang, sofort gesiebt, gekocht, an Bord gekühlt, angelandet und von Hand geschält (gepult). Die Nordseekrabben sind seit Dezember 2017 MSC-zertifiziert.

- Wissenschaftl./ Lateinischer Name: Crangon crangon
- Ursprung: Niederlande, Dänemark, Deutschland, Belgien, Großbritannien
- Geschmack: Süß, cremig
- Beschaffenheit: Zarte, feste Struktur
- Verfügbarkeit: Saisonale Fischerei, ganzjährig, mit einem Höhepunkt von September bis Ende Oktober
- Fangemethode: Wildfang, mit Baumkurren gefangen
- Verfügbar als: Geschält oder mit Schale
- Verarbeitung: Gekocht

Verfügbar in:



FRISCH TIEFGE-
FROREN



KLAAS PUUL
— since 1968 —



Hyacintenstraat 16 | 1131 HW Volendam | die Niederlande | Tel: 0031 (0) 299 - 364 247

www.klaaspuul.com