



Nordseekrabben haben eine Tarnfarbe: normalerweise ein sandiges Braun, kann die Farbe geändert werden um sich der Umgebung anzupassen. Sie leben in seichtem (Brack-) Wasser und fressen in der Nacht. Tagsüber verstecken sie sich im Sand, um nicht ihren Fressfeinden zum Opfer zu fallen. Die Garnelen werden an Bord des Kutters in Seewasser gekocht. Die Meisten der Nordseekrabben werden in Marokko von Hand gepult aber machinell gepulte Garnelen bekommen stets mehr Aufmerksamkeit.

Produktinformationen

Wissenschaftl. Bezeichnung:	<i>Crangon crangon</i>
Herkunft:	Gefangen in der Nordsee
Zusammensetzung:	80% Garnelen + 20% Schutzglasur
Größe:	Eine Größe
Bearbeitung:	Gekocht
Lagerung:	-18°C
Haltbarkeitsdauer:	18 Monate ab Produktion
Serviervorschlag:	Garnelen-Salate, Vorspeise
Zubereitung:	Auftauen, verzehrfertig

Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	1 kg Beutel
Kartoninhalt:	10 x 1 kg
Marke:	Elite
Kartons/Europalette:	56 (7 Lagen x 8 Kartons)

Sprachen auf der Verpackung: NL, FR, DE, GB