

Sie suchen nach einem köstlichen und erfrischenden Krabbensalat? Dann ist ein Krabensalat mit Mandarinen, Spargel und Champignons die perfekte Wahl.

Der Krabbensalat mit Mandarinen, Spargel und Champignons ist eine perfekte Kombination aus verschiedenen Aromen und Texturen. Die zarten Krabbenstücke bringen eine angenehme Meeresnote in den Salat, während die saftigen Mandarinen eine fruchtige Süße und Säure beisteuern. Der Spargel verleiht dem Salat eine angenehme Bissfestigkeit und die Champignons sorgen für einen herzhaften Geschmack.

Probieren Sie diesen leckeren Krabensalat mit Mandarinen, Spargel und Champignons aus und erleben Sie einen Gaumenschmaus, der Ihre Geschmacksknospen verwöhnt. Guten Appetit!

Nährwerte

Brennwert kj	1380 kj
Brennwert 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

Hühnerei	Ja
Fisch Feinkost Klaassen	Ja

Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Zutaten: Krabbenfleisch, Mayonnaise (mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel), Spargel, Mandarinen (Dosenfrüchte, gezuckert), Champions (Glas), Gurkenaufguß (Zucker/Süßstoff Saccharin), Pfeffer, Konservierungsstoff Benzoessäure

Herkunftsort

Crangon crangon der Rohware Krabben: Nordostatlantik FAO27 (IVa,IVb,IVc Nördliche/Mittlere/Südliche Nordsee)

Inverkehrbringer

Fisch Klaassen