

Nordischer Krabbensalat

Wenn Sie auf der Suche nach einem köstlichen nordischen Krabbensalat sind, der die frischen Aromen von Krabbenfleisch und Räucherlachs kombiniert, dann haben wir den richtigen Salat für Sie.

Der nordische Krabbensalat mit Krabbenfleisch und Räucherlachs ist ein wahrer Genuss für Liebhaber der skandinavischen Küche. Das zarte und saftige Krabbenfleisch verleiht dem Salat eine leichte Meeresnote, während der würzige Räucherlachs eine rauchige und herzhafte Note beisteuert. Gemeinsam sorgen sie für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Servieren Sie den nordischen Krabbensalat auf frischem Salat oder knusprigem Brot. Dieser Salat eignet sich perfekt als Vorspeise bei festlichen Anlässen oder als leichtes Abendessen an warmen Sommerabenden. Die Kombination aus zartem Krabbenfleisch, würzigem Räucherlachs und frischen Zutaten sorgt für einen wahren Gaumenschmaus.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

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

Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

Zusätzliche Informationen

Finanzamt: Emden

Zutaten

Zutaten: Krabbenfleisch, Räucherlachs, Mayonnaise (mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel), Gurkenaufguß (Zucker/Süßstoff Saccharin), Pfeffer, Tomatenmark, Worcester-Sauce, Salz, Konservierungsstoff Benzoesäure

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden