



**Besonderheiten:**

Nordseekrabben sind sandig-braun, ähnlich der Farbe des Meeresgrundes. Sie leben in den Küstengebieten zwischen Nordfrankreich, Großbritannien, den Niederlanden, Dänemark und Deutschland. Die Garnelen werden immer direkt an Bord des Schiffes in Meerwasser gekocht. Nach der Anlandung werden die Meisten Nordseekrabben nach Marokko gebracht um dort von Hand geschält zu werden. Die Krabben der Shore-Group jedoch werden direkt im Hafen von Lauwersoog (Niederlande) maschinell geschält. Geschält und verpackt in 24h: eine echte Verringerung des Carbon Footprint dieser Delikatesse!

**Handelsname:**

Nordseegarnele/Krabbe/Nordseekrabbe/Granat

**Wissenschaftl. Bezeichnung:**

*Crangon crangon*

**Familie:**

Crangonidae

**Fanggebiet:**

Nordsee

**Fangmethode:**

Garnelenschleppnetzfisherei (Baumkurre)

**Fangzeitraum:**

Das ganze Jahr über, mit einer Spitze im September und Oktober

**Verfügbar als:**

Tiefgefroren: gekocht und gepult

**Verfügbare Größen:**

eine Größe

**Nachhaltigkeitsinformationen:**

Die Nordseekrabbenfischereien in den Niederlanden und Deutschland sind im MSC Bewertungsprozess. *Crangon crangon* ist eine dynamische Spezies und der Bestand ist nicht gefährdet..