



**Diese fangfrisch, gekochten Nordseekrabben, werden in unserer neuen Produktionsstätte in Lauwersoog: einer der wichtigsten Anlandehäfen im Wattenmeer. Die Produktionsfläche ist mit den modernsten und effizientesten Schälern ausgestattet, die wöchentlich 100.000kg mechanisch schälen können. Gefischt und geschält innerhalb von 24 Stunden. Das schmeckt man!**

## Produktinformationen

Wissenschaftl. Bezeichnung:	<i>Crangon crangon</i>
Herkunft:	Nordsee (FAO27)
Zusammensetzung:	100% fangfrische Nordseekrabben, in Holland geschält
Bearbeitung:	gekocht und geschält.
Lagerung:	0 -4°C
Haltbarkeitsdauer:	14 Tage ab Produktion
Serviovorschlag:	In einem Salat, als Häppchen oder am Ende der Zubereitung einer warmen Mahlzeit zufügen.
Zubereitung	Schälen

## Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	500g oder 1kg
Kartoninhalt:	3 x 500g of 10 x 500g
Marke:	<b>Elite oder private label</b> Sprachen auf der Verpackung : NL, FR, DE
Kartons/Europalette:	200 (10 lagen x 20 Kartons) oder 80 (8lagen x 10 Kartons)