



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	Verzehrfertig

## Verpackungsinformationen

Packungsinhalt:	100g – 250g MAP
Kartoninhalt:	10 x 250g
Marke:	Eigen marke oder Shore Marke
Kartons/Europalette:	104 (8 lagen x 13 Kartons)