Schneekrabbe

DIE KÖNIGIN UNTER DEN KRABBEN

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG FÜR SIE:

Teile dein Erlebnis unter **#rgesliegtinunserernatur** auf

Genießen mit gutem Gewissen
Schneekrabben werden an der Westküste Grönlands durch ortsansässige Fischer gefangen, wo die kalte Umgebung der Krabbe viel Zeit lässt, ihren intensiven und delikaten Geschmack zu entwickeln. Der Fang mit Korbreusen ist eine traditionelle Fangmethode mit äußerst geringen Auswirkungen auf den Meeresboden und ohne Risiko von Beifängen. Die Bestände in Westgrönland und Kanada gelten als gesund und werden nachhaltig bewirtschaftet.

Frischer Geschmack aus den eiskalten Gewässern
Die Schneekrabbe ist eine Delikatesse und ein Blickfang auf dem Teller. Ihr Fleisch ist schneeweiß mit einer leuchtend rot-orangefarbenen Oberfläche. Es ist saftig mit einer angenehmen Konsistenz. Die Schneekrabbe hat einen frischen, süßen und leicht salzigen Geschmack nach Meerwasser.

Schon gewusst?
Die Schneekrabbe wird auch „Königinnenkrabbe“ genannt, da sie kleiner und zarter ist als die größere „Königskrabbe“. Die Schneekrabbe hat einen kleinen Körper und zehn lange Beine, von denen zwei Greifscheren haben. Die Farbe der Schale variiert von braun bis hellrot und orange, während die Unterseite hell ist. Wenn die Krabbe gekocht wird, bekommt sie eine schöne, warmorangene Farbe.

Mehr Informationen unter
www.royalgreenland.de

Scannen Sie den Code und sehen Sie sich ein Video über die Zubereitung von Schneekrabben an