BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

SCHNEEKRABBE

CHIONOECETES OPILIO

SCHNEEKRABBE

Die Schneekrabbe (Chionoecetes opilio) hat ihren Namen nach dem Klima ihres Lebensraums erhalten: Den kältesten Teilen des Nordatlantiks und des Nordpazifiks, wo die Wassertemperaturen ständig unter 4 °C liegen. Die Krabbe hat einen kleinen Körper mit langen, dünnen Beinen und einem orangefarbenen, hellbraunen oder rötlichen Panzer. Die Bestände in Westgrönland und Kanada gelten als gesund und werden nachhaltig bewirtschaftet.

Schneekrabben werden mit Korbreusen gefangen, einer traditionellen Fangmethode. Die Korbreusenfischerei hat nur sehr geringe Umweltauswirkungen und ist hoch selektiv, da keine anderen Arten gefangen werden. Durch die Konstruktion der Körbe können die Schneekrabben zwar hineingelangen, kommen aber nicht wieder heraus und werden somit lebend gefangen.

Wenn die Körbe an Bord gezogen und geöffnet worden sind, werden die Krabben sorgfältig untersucht und nach Panzergröße sortiert. Weibchen und junge Männchen werden nicht kommerziell gefangen, sondern dienen der Reproduktion. Deshalb lassen die Fischer weibliche Tiere und Männchen mit einem Panzerdurchmesser unter 10 cm wieder ins Meer zurück.

Royal Greenland unterhält Produktionsanlagen an der Westküste Grönlands sowie in Neufundland, in denen die Schneekrabben lebendig angelandet werden und schnell von Hand betäubt, geschlachtet, gekocht und tiefgefroren werden, bevor sie in den Gefrierraum kommen und versandfertig für die Verbraucher auf der ganzen Welt sind.

Schneekrabben-Cluster

Der Körper mit vier daran hängenden Beinen wird als Cluster bezeichnet. Die Cluster werden in frischem Wasser gekocht, tiefgefroren und mit einer Salzwasserglasur überzogen. Bevor alle Krabbencluster verpackt werden, folgt eine abschließende Qualitätsprüfung, um eine einheitliche Qualität sicherzustellen. Anschließend werden Sie sorgfältig gefaltet und in Pappkartons, die mit Kunststoff ausgekleidet sind, verpackt.

Beinfleisch

Bei diesem Produkt wird das Beinfleisch vorsichtig aus der Schale entfernt und ist sofort servierfertig. Das Produkt ist ideal für Sushi, Salate oder elegante Portionen, bei denen das leuchtend orange Fleisch zu sehen ist.

Cocktailscheren

Cocktailscheren sind, wie der Name andeutet, aus der Klaue geschnitten. Die Schale um die Schere wird entfernt, so dass das Fleisch darin sichtbar ist. Cocktailscheren sind ideal für Buffets und exklusive Gerichte. Sie sehen sehr elegant aus und das Scherenfleisch ist köstlich und mundgerecht.

IN DER KÜCHE

Kulinarische Qualitäten

Schneekrabben sind mit ihrem zarten, saftigen Fleisch voller köstlicher Aromen eine unvergleichliche Delikatesse aus dem hohen Norden. Sie werden in den nördlichsten Gebieten des Nordatlantiks und des Nordpolarmeeres gefangen, wo sie in den kalten und klaren Gewässern langsam wachsen und so genügend Zeit haben, einen unvergleichlichen Geschmack und eine hervorragende Konsistenz zu entwickeln.

Ihr Fleisch ist schneeweiß mit einer leuchtend orangefarbenen Oberfläche. Sie hat einen frischen, süßen und leicht salzigen Geschmack nach Meerwasser. Das Fleisch der Schneekrabbe ist fettarm und reich an Jod, Zink, Vitamin A und B12, was es zu einem gesunden Lebensmittel mit einem Hauch von Luxus macht.

Das Fleisch sitzt vor allem in den Beinen und Scheren, in geringeren Mengen auch im Körper. Die leichte Süße des Schneekrabbenfleisches passt sehr gut zu Zutaten mit saurem oder fettigem Geschmack, wie Apfel oder Avocado.

Schneekrabben-Abschnitte sind nach langsamen Auftauen im Kühlschrank verzehrfertig, da sie vor dem Einfrieren gekocht werden. Sie eignen sich am besten für kalte Gerichte wie Salate, Sandwiches oder Sushi, können aber auch in warmen Gerichten wie Risotto und Pasta verwendet werden.

Cluster

Schere

Beinfleisch