Königskrabbenbeine

Königskrabbenbeine oder King Crab Legs genannt sind gekocht und vorgespalten. Sie haben einen sehr feinen, nussigen Geschmack. Die Königskrabbenbeine lassen sich einfach im Backofen aufwärmen. Dafür den Backofen auf 200 - 220 °C vorheizen, eine Butterflocke auf die Königskrabbenbeine, wenn die im Ofen geschmolzen ist sind die Beine warm.

Bei Versand tiefgefroren.

Infos zur Königskrabbe:

Ein Riese aus dem hohen Nord, der Barentssee. Man schätzt das feine, zarte Fleisch der riesigen Beine.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	328 kj
Brennwert kcal	65.6 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	2.1 g

Allergene

Krebstiere	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Paralithodes camtschaticus
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Barentssee
Fanggerätekategorie	Reusen und Fallen

Zutaten

Gekochte Königskrabbenbeine, Salz