

Königskrabbembeine

Königskrabbembeine oder King Crab Legs genannt sind gekocht und vorgespalten. Sie haben einen sehr feinen, nussigen Geschmack. Die Königskrabbembeine lassen sich einfach im Backofen aufwärmen. Dafür den Backofen auf 200 - 220 °C vorheizen, eine Butterflocke auf die Königskrabbembeine, 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
Fanggerätekatgorie	Reusen und Fallen

Zutaten

Gekochte Königskrabbembeine, Salz