

# Kaisergranat 4/7 (pro Kilo)

Der Kaisergranat, ein edler Verwandter des Hummers, besticht durch sein zartes, aromatisches Schwanzfleisch. Seine Scheren eignen sich hervorragend zur Zubereitung intensiver Saucen. Perfekt gegrillt, sautiert oder als exquisite Basis für Meeresfrüchtesuppen. Sein dezentes, leicht süßliches Aroma macht ihn zur idealen Wahl für edle Speisen, egal ob pur mit feiner Butter oder als raffiniertes Topping auf einer cremigen Pasta. Besonders beliebt in der gehobenen Gastronomie, da sein delikates Fleisch mit feinen Weinen und leichten Kräuterbuttersaucen harmoniert.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

|  |    |
|--|----|
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
|--|----|

## Sonstige Angaben

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Produktionsmethode                    | Gefangen aus Meeresfischerei                          |
| Meeresfrüchte Art                     | Kaisergranat  |
| Fanggerätekategorie                   | Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert) |
| Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land | Subfangzone 27.4                                      |
| Lagertemperatur                       | max. -18°C  |

## Zutaten

**KAISERGRANAT**, Antioxidationsmittel: Natriummetabi**SULFIT** (E223)

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g** Brennwert (kJ/kcal): 396 / 94 Fett (g): 3 davon gesättigte Fettsäuren (g): 2 Kohlenhydrate (g): 0,8 davon Zucker (g): 0 Eiweiß (g): 9,6 Salz (g): 0,54

## Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH  
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland