

# Heuschreckenkrebs Canocchie aufgetaut

Einzigartiger Krustentiergenuss perfekt in Szene gesetzt! Wie das geht, zeigen wir Ihnen. Zuerst landet Ihre liebste BBQ Sauce im Warenkorb. Anschließend rüsten Sie sich mit ausreichend Heuschreckenkrebsen. Diese werden in gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten blanchiert und gut abgetropft. Die Krebse von Kopf und Panzer befreien, mit der BBQ-Soße Ihrer Wahl bestreichen und im Ofen knusprig backen. Sie werden schnell schmecken, dass es nicht viel mehr braucht, um einem besonderen Produkt mit einfachster Zubereitung noch mehr Charakter zu verleihen. erzeugen Sie sich selbst.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

## Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Krabbe
Fanggeräte-kategorie	Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert)
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	37.2 Zentrales Mittelmeer
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

NewSea S.r.l.  
Via S. Teresa 53 45010 Rosolina (Rovigo) Italien