



FÄRSK MAT FRÅN HAVET
SEDAN 1919

Smögen Langusten

Jetzt können Sie mit gutem Gewissen frisch gekochte MSC-zertifizierte Krebse genießen. Schweden hat als erstes Land der Welt, das das MCS-Umweltzeichen für Krebse erreicht hat. Flusskrebs ist eine sehr beliebte Alternative zu Hummer und erfüllt die gleichen hohen Qualitätsansprüche wie Die smögen Garnelen. Der Krebs, manchmal auch Kaiserhummer genannt, (*Nephrops norvegicus*) ist ein enger Verwandter von gewöhnlicher Hummer, ist aber deutlich kleiner und schlanker mit langen, schmalen Krallen. nicht wie von seinem größeren Verwandten lebt er auf weichen Böden aus Schlamm und Sand, unter anderem in Skagerack und das Kattegat, normalerweise in einer Tiefe von 30-40 Metern, kann aber auch in Tiefen bis zu 400 Metern gefunden werden.

Die Krebse werden mit Schleppnetzen oder mit Krebškäfigen gefischt. Die Männchen können eine Länge von 25 cm erreichen, die Weibchen 17 cm. Die Weibchen werden mit einer Länge von 8-10 Zentimetern geschlechtsreif.

Für Smögen-Krebse gelten die gleichen hohen Qualitätsanforderungen wie für Smögen-Garnelen. Eine Anmerkung unter anderer Bootsname, Fanggebiet, Fangtag, Schleppnetz, Fang, Glanz, Farbe, Geschmack, Größe und Temperatur - alles um eine hohe und gleichmäßige Qualität zu gewährleisten. Krebse werden wie andere gegessen Meeresfrüchte frisch gekocht oder gegrillt mit einer guten Sauce. Sie können sie in Suppen, Vorspeisen, als Dekoration m.m. Das Fleisch ist weicher / schuppen als bei Hummer und Süßwasserkrebsen auch milder im Geschmack.



Seit über 100 Jahren werden auf Smögen frische Krebse aus Skagerack angelandet. Die Krebse haben Dank ob Frische und sorgfältige Behandlung zu einem Qualitätsbegriff geworden sind, der Maßstäbe setzt fangfrische Smögen-Krebse vom Feinsten. Auch Delikatessen wie Smögen Garnelen und Hummer kommen von hier. Kein Wunder, dass Smögen oft als die Hauptstadt der Schalentiere bezeichnet wird.

Kunden rufen die neu angelandeten Schalentiere über eine moderne Internet-Auktion ab und schon einige Stunden nach der Auktion kann Smögenkräftorna bei Fischhändlern oder Restaurants genossen werden quer durchs Land. Bei der Fischauktion in Smögen werden seit Jahrzehnten Routinen und Prozesse entwickelt, um sichern die hohe Qualität der Schalentiere. Sie untersuchen, schmecken und messen die Schalentiere entsprechend alle Regeln der Kunst, bevor sie zur Auslieferung in Frage kommen. Smögenkräftan und Smögenräkan sind ein Konzept, auf das man bei der Fischauktion stolz ist und nichts darf dem Zufall überlassen werden. Das Aussehen der Schalentiere variiert natürlich im Laufe des Jahres, abhängig unter anderem von der Tiefe, in der sie verfangen oder wenn es sich um eine Spielperiode oder einen Tonleiterwechsel handelt. Krebse sind gesunde und natürliche Lebensmittel und enthält keine unnötigen Zusatzstoffe, da sie nur in Salz und Wasser gekocht werden. Meeresfrüchte enthält viel Eiweiß, aber sparsam mit Fett und bereichert dich mit Nährstoffen wie Vitamin D, Eisen, Zink und Kalzium. Heutzutage gibt es nur wenige Lebensmittel auf unseren Tellern, die so undurchsichtig sind wie natürlich gefangene frische Meeresfrüchte.

/Magnus

