

Flusskrebse in Dillrahm

Entdecken Sie die köstliche Welt der Flusskrebse in Dillrahm! Dieses Gericht vereint die zarten und delikaten Flusskrebse mit einer cremigen Dillrahm-Sauce, die Ihren Gaumen verwöhnen wird.

Flusskrebse in Dillrahm sind eine beliebte Spezialität, die sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht serviert werden kann. Die Kombination aus den saftigen Flusskrebsen und der cremigen Dillrahm-Sauce verleiht dem Gericht einen einzigartigen Geschmack und eine angenehme Textur.

Flusskrebse in Dillrahm sind ein wahrer Genuss für Meeresfrüchte-Liebhaber. Die zarten Flusskrebbsstücke in Kombination mit der cremigen Dillrahm-Sauce bieten eine perfekte Harmonie aus Geschmack und Textur. Der frische Dill verleiht dem Gericht einen herrlichen aromatischen Hauch und rundet das Geschmackserlebnis ab.

Servieren Sie die Flusskrebse in Dillrahm als Hauptgericht mit Beilagen wie Reis, Kartoffeln oder frischem Baguette. Dieses Gericht eignet sich auch hervorragend als Vorspeise für ein festliches Menü oder als besondere Delikatesse bei einem romantischen Abendessen zu zweit.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Flusskrebsen in Dillrahm und genießen Sie den einzigartigen Geschmack dieser exquisiten Meeresfrüchte. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und lassen Sie sich von der Kombination aus zarten Flusskrebsen und cremiger Dillrahm-Sauce verführen. Guten Appetit!

Verpackungseinheit:

Schale

Haltbarkeit: 10 Tage

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1.320 kj
Brennwert kcal	336 kcal
Fett	27,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,98 g
Kohlenhydrate	6,13 g
davon Zucker	4,29 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,16 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt Emden

Ja

Milch	Ja
Krebstiere	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Flusskrebse, Wasser, Salz, Säureregulator: E262, E330, Konservierungsmittel: E211, E202, Mayonnaise (mit einer Zuckerart und Süßungsmittel), Sahne, Trockendill, Dilllessenz, Zitrone, Salz, Pfeffer

Herkunftsart

Lat. Procambarus clarkii Fanggebiet: China / Vietnam - FAO 61 Nordwestpazifik

Inverkehrbringer

Fisch Klassen