

# Frutti di Mare Meeresfrüchte Mix gekocht

Frutti di Mare ist ein köstliches italienisches Gericht, das Meeresfrüchte in ihrer ganzen Vielfalt vereint.

Der Begriff "Frutti di Mare" bedeutet wörtlich übersetzt "Früchte des Meeres" und bezieht sich auf eine bunte Mischung von Meeresfrüchten. Dazu gehören unter anderem Muscheln, Tintenfische, Garnelen, Venusmuscheln und Krabben. Diese Meeresfrüchte werden frisch gefangen und bilden die Grundlage für das exquisite Gericht.

Die Zubereitung von Frutti di Mare kann je nach Region und persönlichen Vorlieben variieren. In der Regel werden die Meeresfrüchte in einer aromatischen Sauce aus Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Weißwein und Kräutern wie Petersilie oder Basilikum geschmort. Die Sauce nimmt den Geschmack der Meeresfrüchte auf und verleiht dem Gericht eine köstliche Aromenvielfalt.

Frutti di Mare kann auf verschiedene Arten serviert werden. Eine beliebte Variante ist die Kombination von Meeresfrüchten mit Pasta, wie beispielsweise Linguine oder Spaghetti. Die Meeresfrüchte werden mit der Sauce über die Pasta gegeben und mit frischen Kräutern garniert. Das Ergebnis ist ein wahrer Genuss für Liebhaber der italienischen Küche.

Darüber hinaus kann Frutti di Mare auch als Vorspeise serviert werden. Hierbei werden die Meeresfrüchte oft mit einem Spritzer Zitrone und etwas Olivenöl mariniert und mit frischem Baguette gereicht. Diese leichte und erfrischende Variante eignet sich perfekt, um den Gaumen auf den Hauptgang vorzubereiten.

Die Qualität der Meeresfrüchte ist von entscheidender Bedeutung für den Geschmack und das Aroma von Frutti di Mare. Frische Meeresfrüchte sollten einen angenehmen Geruch haben und eine glänzende, feuchte Textur aufweisen. Beim Kauf ist es ratsam, auf nachhaltig gefangene Produkte zu achten, um die Umwelt und die Bestände zu schonen.

Frutti di Mare ist ein wahrer Leckerbissen für Meeresfrüchte-Liebhaber. Mit seiner Vielfalt an Aromen und Texturen bietet es eine exquisite Kombination aus frischen Meeresfrüchten und mediterranen Aromen. Genießen Sie Frutti di Mare als Hauptgericht oder Vorspeise und lassen Sie sich von den Geschmäckern des Meeres verzaubern.

Bruttogewicht : 1000 g

Abtropfgewicht (netto): 800 g

**Packungsformen:** Beutel

**Haltbarkeit:** Tiefgekühlt 1 Monat, nach dem vollständigen Auftauen zügig verbrauchen

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

**Fisch-Feinkost Klaassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	259 kj
Brennwert kcal	62 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	14 g
Salz	0,8 g
Natrium	0 g

## Allergene

Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Weichtiere	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

30% Tintenfischtentakeln, 20% Tintenfischringe, 20% Octopusstücke, 20% Teppichfleischmuscheln, 10% Garnelen, Meeresfrüchte gemischt, teilweise geschnitten, blanchiert, Muscheln gekocht

### Herkunftsort

Vietnam, gefangen im mittleren Westpazifik, (FAO71) mit Schleppnetzen und Dredgen, Garnelen in Aquakultur gewonnen in Vietnam.

### Inverkehrbringer

H.-P. Klughardt Trettaustraße 22 21107 Hamburg

### Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden