

# Seafood Mix in Lake (Frutti di Mare)

Frutti di Mare in naturbelassener Lake: Perfekte Inspiration für Ihre kulinarischen Kreationen

Entdecken Sie die Vielfalt des Meeres auf Ihrem Teller! Unsere Frutti di Mare in naturbelassener Lake bieten Ihnen die perfekte Grundlage, um in Ihrer Küche kreative und köstliche Meeresfrüchte-Gerichte zu zaubern. In diesem Artikel erfahren Sie, warum unsere eingelegten Meeresfrüchte eine Inspiration für Ihre kulinarischen Kreationen sind und wie Sie das Beste aus ihnen herausholen können.

Frutti di Mare - Eine Ode an den Geschmack des Meeres: Frutti di Mare, auch bekannt als Meeresfrüchte-Mix, ist eine köstliche Kombination aus verschiedenen Schätzen des Meeres. Muscheln, Garnelen, Tintenfische und Krebstiere bilden eine bunte und geschmackvolle Mischung, die die Aromen der Ozeane in sich trägt. Unsere eingelegten Frutti di Mare werden in einer naturbelassenen Lake konserviert, um ihren frischen Geschmack und ihre Qualität zu bewahren, und geben Ihnen so die Möglichkeit, die Vielfalt des Meeres direkt in Ihrer Küche zu erleben.

Naturbelassene Lake - Die Essenz der Frische: Unsere Frutti di Mare werden in einer naturbelassenen Lake konserviert, um ihre Frische und Natürlichkeit zu bewahren. Dies ermöglicht es Ihnen, den reinen Geschmack der Meeresfrüchte zu genießen und Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf zu lassen.

Kulinarische Kreationen mit Frutti di Mare: Die vielseitigen Frutti di Mare in naturbelassener Lake sind die ideale Basis, um Ihre eigenen kulinarischen Kreationen zu entwickeln. Sie können die eingelegten Meeresfrüchte in zahlreichen Gerichten verwenden, sei es in klassischen Pasta-Gerichten, aromatischen Risottos, erfrischenden Salaten oder köstlichen Meeresfrüchte-Tapas. Die Lake gibt den Meeresfrüchten keinen Geschmack mit und sorgt nur dafür, dass sie saftig und zart bleiben.

Gesundheitliche Vorteile von Frutti di Mare: Abgesehen von ihrem köstlichen Geschmack sind Frutti di Mare auch reich an essentiellen Nährstoffen wie Omega-3-Fettsäuren, Protein, Vitaminen und Mineralstoffen. Diese Nährstoffe tragen zu einer ausgewogenen Ernährung und einem gesunden Lebensstil bei. Meeresfrüchte sind bekannt für ihre positiven Auswirkungen auf das Herz-Kreislauf-System und können auch das Immunsystem stärken.

Fazit: Unsere Frutti di Mare in naturbelassener Lake sind nicht nur eine kulinarische Offenbarung, sondern auch eine Inspiration für Ihre eigenen Küchenkreationen. Die Vielfalt des Meeres und die Natürlichkeit der Lake machen sie zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Speisekammer. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und entdecken Sie die schmackhaften Möglichkeiten, die unsere Frutti di Mare bieten. Bringen Sie die Aromen des Meeres auf Ihren Teller und verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit unvergesslichen Gerichten, die von der Frische der Meere erzählen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	315 kj
Brennwert kcal	75 kcal
Fett	1,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	3,50 g
davon Zucker	0,40 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,40 g

Fisch-Feinkost Klassen  
Natrium 0 g

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Allergene

Krebstiere	Ja
Fisch	Ja
Weichtiere	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Muscheln (50% Mytullis edulis), Tintenfisch gekocht (30% Uroteuthis duvaucelli), Venusmuschel (10% Meretrix Meretrix), Garnelen (5% Parapenaeopsis hungerfordi), Octopus (5% Octopus dollfusi), Lake: Wasser, Salz, Säureregulator (E330), Konservierungsmittel (E202,E211)

### Herkunftsort

Nordsee // pazifischer Ozean // Aquakultur Thailand // indischer Ozean

### Inverkehrbringer

Crown Seafood A/S DK-6700 Esbjerg