Seafood Mix in Knoblauch-Öl (Frutti di Mare)

Willkommen zu einer Geschmacksexplosion für alle Liebhaber von Meeresfrüchten! Unsere exquisiten Frutti di Mare, liebevoll eingelegt in einem köstlichen Knoblauchöl, bieten Ihnen ein wahres Fest für die Sinne. In diesem Text entdecken Sie die unwiderstehliche Kombination aus frischen Meeresfrüchten und der verlockenden Würze von Knoblauch, während wir Ihnen verraten, wie Sie diese Delikatesse in Ihre kulinarischen Abenteuer integrieren können.

Frutti di Mare - Eine Delikatesse aus dem Meer: Frutti di Mare ist eine köstliche Mischung aus Meeresfrüchten, die jeden Gaumen erfreut. Unsere sorgfältig ausgewählte Auswahl an Muscheln, Garnelen, Tintenfischen und Krebstieren bietet Ihnen eine Fülle von Aromen und Texturen, die Ihre Sinne verzaubern werden. Die Kombination aus frischen Meeresaromen und dem unverwechselbaren Geschmack von Knoblauchöl macht dieses Gericht zu einem unvergesslichen Genusserlebnis.

Das Geheimnis unseres Knoblauchöls: Unser Knoblauchöl wird mit großer Sorgfalt hergestellt, um sicherzustellen, dass jeder Tropfen die perfekte Mischung aus frischem Knoblauch und hochwertigem Olivenöl enthält. Die natürliche Schärfe des Knoblauchs verleiht den Meeresfrüchten eine einzigartige Geschmacksnote, die Ihre Geschmacksknospen begeistern wird. Darüber hinaus bietet das Olivenöl eine reiche Grundlage für die Aromen, wodurch die Meeresfrüchte in ihrer vollen Pracht erstrahlen.

Die Vorteile von Frutti di Mare in Knoblauchöl: Abgesehen von dem köstlichen Geschmack bieten Frutti di Mare in Knoblauchöl auch einige gesundheitliche Vorteile. Knoblauch ist bekannt für seine entzündungshemmenden Eigenschaften und kann das Immunsystem stärken. Es wird auch angenommen, dass es den Cholesterinspiegel senkt und das Herz-Kreislauf-System unterstützt. Zusammen mit den Nährstoffen aus den Meeresfrüchten erhalten Sie also ein Gericht, das nicht nur köstlich ist, sondern auch Ihre Gesundheit fördert.

Verwendung von Frutti di Mare in Knoblauchöl: Die Verwendung von Frutti di Mare in Knoblauchöl ist denkbar einfach. Sie können die eingelegten Meeresfrüchte als Vorspeise genießen, auf knackigem Baguette servieren oder sie als Hauptgericht zu Pasta, Risotto oder Salaten hinzufügen. Die Möglichkeiten sind endlos, und Sie können Ihrer Fantasie freien Lauf lassen, um ein unvergessliches Gericht zu kreieren, das Ihre Gäste begeistern wird.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	315 kj
Brennwert kcal	75 kcal
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	3,5 g
davon Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,4 g
Natrium	0 g

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% Parapenaeopis hungerfordi), Octopus (5% Octopus dollfusi), pflanz. Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch
Herkunftsort
Nordsee // pazifischer Ozean // Aquakultur Thailand // indischer Ozean
Inverkehrbringer
Crown Seafood A/S DK-6700 Esbjerg