

Flusskrebse "Schwedenart"

Entdecken Sie den kulinarischen Genuss von Flusskrebsen Schwedenart mit Tomate, Gurke und Schnittlauch in einer erfrischenden Joghurtsauce!

Flusskrebse Schwedenart mit Tomate, Gurke und Schnittlauch in Joghurtsauce sind eine beliebte und erfrischende Vorspeise oder ein leichtes Hauptgericht. Die Kombination aus den saftigen Tomaten, knackiger Gurke, aromatischem Schnittlauch und der cremigen Joghurtsauce verleiht diesem Gericht einen unwiderstehlichen Geschmack.

Flusskrebse Schwedenart mit Tomate, Gurke und Schnittlauch in Joghurtsauce sind eine wahre Geschmacksexplosion. Die zarten Flusskrebbsstücke in Kombination mit der frischen Tomate, Gurke und dem aromatischen Schnittlauch bieten einen harmonischen Geschmack. Die cremige Joghurtsauce verleiht dem Gericht eine angenehme Frische und rundet das Geschmackserlebnis ab.

Servieren Sie Flusskrebse Schwedenart als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht mit frischem Baguette oder einer Beilage Ihrer Wahl. Dieses Gericht eignet sich perfekt für sommerliche Anlässe, Picknicks oder als erfrischende Option auf dem Buffet.

Genießen Sie den einzigartigen Geschmack von Flusskrebsen Schwedenart mit Tomate, Gurke und Schnittlauch in Joghurtsauce und lassen Sie sich von der Kombination aus Zartheit, Frische und Aromatik verführen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und erleben Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320 kj
Brennwert kcal	336 kcal
Fett	27,5 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

Milch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Flußkrebsschwänze (Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Säuerungsm. Essig-, Milch-, Citronen- säure, Natriumlactat, -zitat), Joghurt, Milch, Tomate, Gurke, Schnittlauch.

Inverkehrbringer

Fisch-Feinkost Klaassen

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden