

Muschelfleisch Natur in Lake

Gekochtes Miesmuschelfleisch in Lake: Ein kulinarischer Geheimtipp für die Küche

Gekochtes Miesmuschelfleisch in Lake ist ein wahrer Schatz für Hobbyköche und Feinschmecker. Diese köstliche Zutat wird schonend gegart, um ihr ein einzigartiges Aroma und eine perfekte Konsistenz zu verleihen. Wenn Sie auf der Suche nach hochwertigem Miesmuschelfleisch sind, das direkt in Ihrer Küche verwendet werden kann, erfahren Sie hier, warum dieses Produkt eine Bereicherung für Ihre kulinarischen Kreationen sein wird.

Qualität und Geschmack im Einklang

Die Qualität von Miesmuschelfleisch in Lake ist unübertroffen. Die Miesmuscheln werden sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass nur die besten Exemplare in die Lake gelangen. Dies garantiert nicht nur ein zartes und saftiges Fleisch, sondern auch einen intensiven Geschmack, der Ihre Gerichte auf ein neues Niveau hebt.

Die schonende Zubereitung und die Lagerung in der geschmacklosen Lake bewahrt den natürlichen Geschmack, die natürliche Frische der Muscheln und ergänzt sie um eine sanfte Salznote. Dies verleiht dem Miesmuschelfleisch einen subtilen Meeresschmack, der vielfältig in der Küche eingesetzt werden kann.

Vielseitigkeit in der Küche

Gekochtes Miesmuschelfleisch in Lake ist äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar. Sie können es direkt aus der Packung verwenden und in Ihre Lieblingsgerichte integrieren. Ob in einer cremigen Pasta, einer herzhaften Suppe oder einer köstlichen Meeresfrüchte-Pfanne - die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Die bereits gekochten Miesmuscheln sparen Ihnen wertvolle Zeit in der Küche. Sie sind ideal, wenn Sie ein schnelles und dennoch raffiniertes Gericht zaubern möchten. Einfach erhitzen und genießen!

Qualitätssicherheit und Nachhaltigkeit

Bei der Herstellung von Miesmuschelfleisch in Lake steht die Qualität an erster Stelle. Die Muscheln werden unter strengen Hygiene- und Qualitätsstandards verarbeitet, um höchste Standards zu gewährleisten. Darüber hinaus legen viele Hersteller Wert auf Nachhaltigkeit und umweltfreundliche Praktiken, um die Meeresressourcen zu schützen.

Fazit: Gekochtes Miesmuschelfleisch in Lake - Die perfekte Küchenzutat

Gekochtes Miesmuschelfleisch in Lake ist eine kulinarische Bereicherung, die Ihren Gerichten ein außergewöhnliches Aroma verleiht. Die Qualität und Vielseitigkeit dieses Produkts machen es zu einer idealen Wahl für Hobbyköche und Feinschmecker. Entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten von Miesmuschelfleisch in Lake und lassen Sie sich von seinem delikaten Geschmack inspirieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj | 300 kj |
| Brennwert kcal | 75 kcal |
| Fett | 1,96 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,9 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 12 g |
| Salz | 0,89 g |
| Natrium | 0 g |

Allergene

| | |
|----------------|----|
| Schalenfrüchte | Ja |
| Weichtiere | Ja |

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Miesmuscheln, Wasser, Salz, Säureregulator (E330), Konservierungsmittel (E202,E211)

Herkunftsart

Lat. Name: Mytilus chilensis Fanggebiet: Chile, Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Feinkost Klaassen

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden