

Miesmuscheln 1 kg Paket

Die Muscheln sind gewaschen und sandfrei und können direkt in den Kochtopf.

Unsere Frühlingsmuscheln werden seit Jahren mit Sorgfalt gezüchtet. Bei ihrer Zuchtmethode wird die Muschel direkt unter der Wasseroberfläche großgezogen. Dadurch ist die Muschel nicht an einen harten Boden gewöhnt und erfordert eine vorsichtige Behandlung. Im dänischen Wasser wird die Muschel cremig und intensiv im Geschmack. Da diese Muscheln direkt unter der Wasseroberfläche wachsen, profitieren sie optimal von Sonnenlicht und nährstoffreichem Wasser.

Wir empfehlen für eine Hauptspeise 1 Kg Muscheln pro Person.

Infos zur Muschel:

Sie sind typische Bewohner der Gezeitenzonen und leben dort in Tiefen von bis zu 10 m, häufig an Stellen mit starker Brandung. Kultiviert werden sie an Pfahl- oder Treibgestellen sowie an taunen und Matten oder Böden mit festem Substrat.

Hersteller: Krijn Verwijs Yerseke B.V.

1 kg Paket aus dänischer Hängekultur

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	527 kj
Brennwert kcal	105.4 kcal
Fett	3.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	7 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	17.2 g
Salz	0.97 g

Allergene

Weichtiere	Ja
------------	----

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Mytilus edulis
Herkunft	aus Aquakultur
Fanggebiet	Dänemark

Zutaten

Miesmuscheln