

# Austern Fines de Premier

Felsenaustern Größe 2 - Die pazifische Felsenauster hat einen feinen nußartigen Geschmack, der die Weiten des Meeres schmecken lässt. Die optimale Lagerung erreichen Sie in Ihrem Kühlschrank, wenn Sie das Körbchen gerade hin legen.

Infos zur Auster:

Lebende Austern werden als Delikatesse kalt geschlürft. Das Fleisch ist zart und würzig. Man kann Austern aber auch pochieren, grillen und gratinieren. Austern leben in den flachen Küstenräumen an Nordsee und Atlantik, wo sie meist in künstlich angelegten Kolonien, den Austernbänken, leben.

Hersteller: Krijn Verwijs Yerseke B.V.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	240 kj
Brennwert kcal	48 kcal
Fett	1.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Kohlenhydrate	8 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	6 g
Salz	0 g

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Crassostrea gigas
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Nordsee
Fanggerätekategorie	Dredgen