Austern Oysri 24 Stück

Oysrí ist der Rockstar unter den Austern. Diese irische Auster wird in der frischen, sauberen und grünen Dungarvan Bay-Region angebaut. Dort wächst sie zu einer salzigen und rauen Auster heran, die dem Namen Oysri (vom keltischen Wort für oisrí (Auster)) alle Ehre macht. Der Züchter unserer Oysrí kultiviert diese Auster seit Jahrhunderten in diesem Gebiet.

Felsenaustern Größe 3 - 24 Stück im Korb

Die Auster 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 Lolonien, 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