

Muschelsuppe mit Seeigel

Die Au Bec Fin Muschelsuppe mit Seeigel ist eine fein abgestimmte, maritime Delikatesse, die den Geschmack des Meeres in den Mittelpunkt stellt. Aromatische Muscheln bilden die herzhaft Basis, während Seeigel der Suppe eine besonders elegante, leicht cremige und intensiv-iodige Note verleiht. Ideal als edle Vorspeise oder als leichtes Gourmetgericht – einfach erwärmen und stilvoll servieren, z. B. mit Baguette oder Croûtons.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verzehren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Meeresfrüchte Art	Muscheln
Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

Wasser, **MUSCHELN** 25 % (**WEICHTIERE**), diverse **FELSFISCHE**, Tomatensauce (Tomate 98%, modifizierte Kartoffelstärke, Salz, Majoran, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, **WEIßWEIN** 12° 2,1%), **KREBSE** (**KRUSTENTIERE**, **SULFITE**), Salz, natives Olivenöl extra, Zwiebeln, **SEEIGELROGEN** 0,8% (**MUSCHELN**), Knoblauch, Lauch, Kräuter, Gewürze, Curry (**SENF**), weisser Pfeffer, Safran

Inverkehrbringer

Gustav Rüsç GmbH & Co. KG
Altonaer Kaviar Import Haus Schmarjestaße 44 22767 Hamburg Deutschland