

Grünschalmuscheln 30/40 in halber Schale

Die Sanford Fishmonger Grünschalenmuscheln überzeugen mit zartem, saftigem Muschelfleisch und einem angenehm milden Meeresaroma. In der Sortierung 30/40 eignen sie sich ideal für Pasta, Currys, Suppen oder klassische Muschelgerichte. Die Muscheln sind blanchiert und schockgefrostet – für schnelle Zubereitung und zuverlässige Qualität. Dank einzelner Entnehmbarkeit lassen sie sich bequem und bedarfsgerecht portionieren.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Kann Spuren von Krebstieren enthalten	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft	Neuseeland
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Meeresfrüchte Art	Muscheln
Lagertemperatur	max. -18°C
Zustand	Tiefgefroren

Zutaten

100% **GRÜNSCHALMUSCHELN**.

Kann Spuren von **KREBSTIEREN** enthalten.

Zusätzliche Informationen

Sieden - Zubereitung in kochendem Wasser oder anderen Flüssigkeiten wie z.B. Brühe oder Milch Topf: Tiefgekühlte Muscheln vor dem Verzehr ca. 5-10 Minuten erhitzen.