

# Austern Spéciale Umami N3 | 12er Korb

Die Umami-Auster bietet das Beste aus zwei Welten: Eine volle Schale und ein köstlicher Geschmack. Dieser Geschmack entsteht, weil die ursprünglich irischen Austern in kontrollierten Becken mit reinem Oosterschelde-Wasser verfeinert werden. Hier erhalten sie eine spezielle Algendiät, die für den besonderen Geschmack (Umami) verantwortlich ist.

**Hinweis:** Es handelt sich um ein lebendes Produkt. Eine Mindesthaltbarkeit kann daher nicht angegeben werden. Die Austern müssen zum Zeitpunkt des Verzehrs noch lebendig sein.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Meeresfrüchte Art	Austern
-------------------	---------

Lagertemperatur 0-2°C

## Inverkehrbringer

Transgourmet DE Bremerhaven GmbH & Co. OHG Umlagerung  
An der Packhalle IX Nr. 11 27572 Bremerhaven Deutschland