

MSC japanisches Kammuschelfleisch 10/20

Dieses MSC-zertifizierte japanische Kammuschelfleisch überzeugt mit zarter Textur und fein-süßlichem Geschmack. Die Sortierung 10/20 steht für gleichmäßige, küchenfertige Stücke. Das Muschelfleisch ist roh, ohne Rogen und leicht gesalzen – ideal zum kurzen, heißen Anbraten oder für feine Seafood-Gerichte. Dank einzelner Entnehmbarkeit lässt es sich unkompliziert portionieren und bedarfsgerecht auftauen.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Nordwestatlantik
Meeresfrüchte Art	Muscheln
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	MSC
Herkunft	Japan
Lagertemperatur	max. -18°C
Zustand	Tiefgefroren

Zutaten

KAMMUSCHELFLEISCH (70%) Wasser (29%), Salz, Stabilisator: E451, Antioxidationsmittel: E330, E331.

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland