

MSC Kammuschelfleisch U10

Diese MSC-zertifizierte Kammuschel-Zubereitung mit Wasserzusatz bietet zartes, mild-süßliches Muschelfleisch für vielseitige Seafood-Gerichte. Das Produkt ist roh, ohne Rogen und leicht gesalzen. Durch die Glasur wird das Muschelfleisch beim Tiefkühlen geschützt und bleibt saftig. Einzeln entnehmbar lässt es sich bequem portionieren – ideal zum kurzen Anbraten, für Pasta, Bowls oder asiatische Wokgerichte.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	21 Atlantik, Nordwest
Herkunft	Japan
Meeresfrüchte Art	Muscheln
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	MSC
Fanggerätekategorie	Dredgen
Lagertemperatur	max. -18°C
Zustand	Tiefgefroren

Zutaten

KAMMUSCHELFLEISCH 80%, Wasser, Stabilisatoren: E450, E451.

Zusätzliche Informationen

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Schutzglasur unter fließendem Wasser entfernen

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland