Miesmuschelfleisch gekocht

Produktinformationen: Gekochtes Miesmuschelfleisch aus Chile – Küchenfertige Meeresdelikatesse

Entdecken Sie hochwertiges, **gegartes Miesmuschelfleisch** aus **kontrollierter Aquakultur in Chile** – ideal für köstliche Gerichte mit maritimer Note. Das **zarte Muschelfleisch** ist bereits gekocht, besonders eiweißreich und liefert wertvolle **Omega-3-Fettsäuren** – perfekt für eine **bewusste, gesunde Ernährung**.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Fertig gegartes Miesmuschelfleisch** – sofort einsatzbereit
- **Herkunft: Chile**, aus nachhaltiger, kontrollierter Aquakultur
- **Reich an Eiweiß, Jod & Omega-3** – ideal für bewusste Küche
- Vielseitig einsetzbar: **für Pasta, Eintöpfe, Paella oder Salat**
- **Schonend verarbeitet & tiefgekühlt** für maximale Frische

Hinweis: Je nach Außentemperatur kann das Muschelfleisch beim Versand leicht angetaut bei Ihnen ankommen – das beeinträchtigt weder Qualität noch Geschmack.

Zubereitungsidee: Miesmuschelfleisch in Weißwein-Knoblauch-Sauce

Zubereitungszeit: 25 Minuten – **Portionen:** 2

Zutaten:

- 500 g **gekochtes Miesmuschelfleisch**
- 2 EL Olivenöl, 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 150 ml Weißwein
- 100 ml Sahne (optional)
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Chiliflocken (nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer, frische Petersilie
- Beilage: Pasta oder frisches Baguette

Zubereitung:

1. **Muschelfleisch abspülen** und beiseitestellen.
2. Öl und Butter in Pfanne erhitzen, **Knoblauch glasig dünsten**.

3. Mit Weißwein ablöschen und ca. 3–4 Min. einkochen lassen.
4. (Optional) Sahne dazugeben und kurz aufkochen.
5. **Muschelfleisch zugeben** und 3–4 Minuten erwärmen.
6. Mit Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Muschelfleisch nur kurz erhitzen – **zu langes Garen macht es zäh**.

Variationen:

- **Mediterran:** Mit Tomatenwürfeln, Kapern und Oregano verfeinern
- **Asiatisch:** Weißwein durch Kokosmilch ersetzen, mit Ingwer, Sojasauce & Koriander abschmecken
- **Als Salat:** Mit Avocado, Rucola, roten Zwiebeln & Zitronen-Vinaigrette servieren

---

Herkunft & Nachhaltigkeit

Unsere Miesmuscheln stammen aus **zertifizierter Aquakultur vor der chilenischen Küste** . Der gesamte Prozess – von der Aufzucht bis zur Verarbeitung – unterliegt strengen Qualitäts- und Umweltstandards.

Hersteller & Vertrieb

- **Produktion:** in Chile, aus zertifizierter Aquakultur
- **Vertrieb ausschließlich über: GreetFish Onlineshop**
- **Verpackung & Versand durch: de Beer Fischfeinkost GmbH**

Produktdetails:

- **Inhalt:** 1000g tiefgefrorenes, bereits gegartes Miesmuschelfleisch
- **Verpackung:** Vakuumiert
- **Lagerung:** -18 °C
- **Nach dem Auftauen:** Innerhalb von 1–2 Tagen verbrauchen, **nicht erneut einfrieren**

Fazit:
Unser **gekochtes Miesmuschelfleisch** bringt maritime Vielfalt in Ihre Küche – ob mediterran, asiatisch oder klassisch. Schnell zubereitet, nährstoffreich und vielseitig – ideal für Fischliebhaber und kreative Hobbyköche.

Jetzt bestellen und den **echten Geschmack des Meeres** erleben!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	300 kj
Brennwert in kcal	75 kcal
Fett	1,96 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,89 g
Natrium	0 g

Allergene

Weichtiere	Ja

Zutaten

Miesmuscheln

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Mytilus chilensis Fanggebiet: Chile, Aquakultur

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel