Miesmuscheln Fangfrische Föhrer Muscheln EXTRA

Föhrer Miesmuscheln – fangfrisch & küchenfertig vorbereitet

Unsere **Föhrer Miesmuscheln EXTRA** wachsen in den Gewässern zwischen **Föhr und Sylt** und bringen echten Nordseegenuss auf den Teller. Nach der Ernte werden sie in den **Niederlanden an Land verarbeitet**, sorgfältig **gesäubert und entsandet** und anschließend in einer praktischen Tiefziehschale verpackt. So erhalten Sie frische, küchenfertig vorbereitete Muscheln, die ohne großen Aufwand direkt weiterverarbeitet werden können.

Ihr kräftiges, angenehm salziges Meeresaroma passt hervorragend zu klassischen Muschelgerichten, Pasta, Paella oder mediterranen Saucen.

Unser Tipp: Besonders lecker schmecken die Miesmuscheln klassisch im Weißweinsud mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie. Passende Gewürze und weitere Zubereitungsideen finden Sie ebenfalls bei GreetFish.

Mehr Inspiration gesucht? Unter **„Rezepte & Beiträge“** finden Sie passende Rezepte und weitere Tipps rund um Miesmuscheln.

Hinweise zu Frische & Zubereitung

Lebende Miesmuscheln sollten vor der Zubereitung geschlossen sein oder sich nach leichtem Klopfen schließen. Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, sollten nicht verzehrt werden. Frische Muscheln riechen angenehm nach Meer und nicht unangenehm oder streng.

Bitte **gekühlt bei +2 °C bis +7 °C lagern** und nicht einfrieren.

Wichtig: Der Fleischanteil unserer Miesmuscheln liegt je nach Saison und natürlicher Beschaffenheit bei etwa **29–35 %**. Eine größere Muschel bedeutet daher nicht automatisch einen höheren Fleischanteil. Die angebotene Sortierung umfasst ungefähr **80–95 Muscheln pro Kilogramm**.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	360 kj
Brennwert in kcal	80 kcal
Fett	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	3,85 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13 g
Salz	1 g
Natrium	0 g

Allergene

Weichtiere	Ja

Zutaten

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Mytilus edulis Fanggebiet: Deutschland Nord ostatlantik FAO27 Fangmethode: Dredgen

Inverkehrbringer

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