

Miesmuscheln Fangfrische Föhrer Muscheln EXTRA

Bitte beachten Sie:

Der Fleischanteil bei den Muscheln beträgt zwischen 29%-35%, eine größere Muschel bedeutet keinen erhöhten Fleischanteil.

Unsere angebotene Sortierung beinhaltet 80-95 Muscheln auf 1 Kilogramm.

Fangfrische Föhrer Miesmuscheln in Tiefziehschale – Genuss mit Herkunft

Erleben Sie den authentischen Geschmack der **Nordsee** mit unseren **Föhrer Miesmuscheln EXTRA**. Diese **fangfrischen Muscheln** stammen direkt aus den Gewässern zwischen **Föhr und Sylt** und werden – bereits **gesäubert und entsandet** – in einer **praktischen Tiefziehschale** geliefert. Ideal für alle, die auf der Suche nach **hochwertigen, frischen Meeresfrüchten** sind.

Vorteile im Überblick:

- **Regional & nachhaltig:** Aus traditioneller **Aquakultur vor Föhr**, mit kurzen Transportwegen für maximale Frische.
- **Gesäubert & entsandet:** Kein aufwändiges Vorbereiten notwendig – direkt aus der Verpackung verwendbar.
- **Tiefziehschale:** Sicherer Transport, einfache Handhabung & hygienische Lagerung.
- **Voller Geschmack:** Intensives **Meeresaroma** durch natürliche Haltung & sorgsame Ernte.

Zubereitungstipps:

Unsere Miesmuscheln lassen sich vielseitig und einfach zubereiten. Besonders beliebt:

- In **weißer Weinsud** mit **Knoblauch, Zwiebeln & Petersilie**
- In einer **Tomaten-Kräuter-Sauce** für mediterranes Flair
- Als **muschelige Krone auf Paella oder Pasta**

Tip: Probieren Sie unser **Föhrer Muschelgewürz** oder das beliebte **Muschelfix** für perfekte Ergebnisse!

Exklusives Rezept: Muscheln in Champagner-Safran-Sauce

Ein Highlight für festliche Anlässe:

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 kg **frische Miesmuscheln**
- 250 ml **Champagner** (oder Sekt)
- 200 ml **Sahne**, 1 Prise **Safran**, 1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Butter

- 1 EL **Dijon-Senf**, 1 EL Zitronensaft, frische **Kräuter**, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Schalotte & Knoblauch in Butter glasig dünsten
2. Champagner & Safran zugeben, kurz aufkochen lassen
3. Mit Sahne & Senf verfeinern, kurz einköcheln lassen
4. Muscheln zugeben, 5–7 Minuten garen bis sie sich öffnen
5. Mit Kräutern, Zitrone & Baguette servieren

Wichtige Hinweise zur Frischeprüfung:

- **Lebende Muscheln** müssen **geschlossen** sein (oder sich bei Klopfen schließen)
- Nach dem Kochen müssen sich die Schalen geöffnet haben
- **Geruch:** Mild salzig, niemals streng oder faulig!
- **Nicht einfrieren** – Muscheln sind lebendig & reagieren empfindlich auf Frost

Lagerung & Haltbarkeit

- **Gekühlt lagern** bei +2°C bis +7°C
- Nach Erhalt **3 Tage haltbar**
- Nach dem Öffnen **innerhalb 1 Tages verbrauchen**

Hersteller & Vertrieb:

- **Erzeuger:** Direkt aus der Region Föhr
- **Vertrieb:** de Beer Fischfeinkost GmbH über **GreetFish.de**

Fazit: Die **fangfrischen Föhrer Miesmuscheln** bieten Ihnen höchste Qualität, eine einfache Zubereitung und einen unvergesslichen Geschmack. Ideal für alle, die das Meer lieben und auf der Suche nach einem ehrlichen, frischen Produkt aus deutscher Herkunft sind. Jetzt probieren und Nordsee-Feeling nach Hause holen!

[Zum Produkt](#)

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
Nährwerte
USt-IDNr.: DE43426134
Finanzamt: Emden

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

Miesmuschel

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