

# Muschelgewürz 60g

## Muschelgewürz – Feine Kräutermischung für den vollen Muschelgenuss

Unser **Muschelgewürz** ist speziell für die Zubereitung von **Miesmuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln und anderen Schalentieren** entwickelt worden. Die sorgfältig zusammengestellte Mischung aus **aromatischen Kräutern, milden Gewürzen und einer dezenten Zitrusnote** verleiht Muschelgerichten einen **authentischen, harmonischen Geschmack**, wie man ihn aus den Küstenküchen kennt.

Ob klassisch im Weißweinsud, mediterran mit Tomaten und Knoblauch oder modern in asiatischen Variationen – dieses Gewürz bringt das Beste aus Ihren Muscheln hervor.

---

### Eigenschaften unseres Muschelgewürzes:

- ✓ **Fein abgestimmte Kräuter-Gewürzmischung** – speziell für Muschelgerichte
  - ✓ **Aromatisch, frisch & ausgewogen** – mit Petersilie, Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel, Sellerie & Zitrusnote
  - ✓ **Vielseitig einsetzbar** – für Sud, Marinade, Sauce oder zum Bestreuen
  - ✓ **100 % natürliche Zutaten** – ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe
  - ✓ **Für klassische & kreative Muschelrezepte**
- 

### Anwendungstipp:

**1–2 Teelöffel Muschelgewürz pro Kilo Muscheln** in den Kochsud (z. B. Weißwein, Wasser, Gemüsefond) geben oder mit Knoblauch und Öl als Marinade anrühren. Auch perfekt zum Abschmecken von Muschelsaucen!

---

**Verwandeln Sie Ihre Muschelgerichte in ein kulinarisches Erlebnis – mit unserem Muschelgewürz. Frisch, fein und voller Küstenaroma!**

**MHD: 5 Monate, siehe Aufkleber**

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

Brennwert kj	1175 kj
Brennwert in kcal	281 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	35 g
Ballaststoffe	27 g
Eiweiß	12 g
Salz	1 g
Natrium	0,2 g

**Allergene**

Sellerie	Ja
----------	----

**Inverkehrbringer**

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