

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