

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	0 kj
Brennwert in kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

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