

# Korb - 12 Austern Fines de claires Austern

## Produktinformationen: Korb mit 12 Fines de Claires Austern – Edle Meeresdelikatesse aus Frankreich

Erleben Sie den unverfälschten Geschmack des Meeres mit **12 frischen Fines de Claires Austern**, liebevoll angerichtet im dekorativen Korb – ideal als Geschenk, Vorspeise oder edles Highlight bei Ihrem Dinner.

Diese Premium-Austern stammen aus den berühmten **Claire-Becken an der französischen Atlantikküste**, wo sie nach der Ernte in speziellen Salzwasserbecken nachreifen. Dieser Veredelungsprozess verleiht den Austern ihr **fein-nussiges Aroma**, eine **zartfleischige Textur** und eine elegante **Balance aus Meersalzigkeit und Mineralität**. Fines de Claires gelten nicht umsonst als Liebling unter Austernkennern.

### Besondere Merkmale

- **Herkunft:** Frankreich – aus nachhaltiger Austernzucht (Marennes-Oléron)
- **Inhalt:** 12 frische Austern im Naturkorb
- **Kategorie:** Fines de Claires, mittlerer Salzgehalt, feine Muschelfleischstruktur
- **Lagerung:** Gekühlt bei +2 °C bis +7 °C lagern, **nicht einfrieren!**
- **Verzehrhinweis:** Innerhalb von 2 Tagen nach Erhalt verzehren
- **Verpackung:** Luftdurchlässig im Original-Korb mit Herkunftszeugnis

### Rezeptidee: Fines de Claires mit Zitronen-Vinaigrette

#### Zutaten (für 12 Austern):

- 12 frische Austern
- Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 TL weißer Balsamico-Essig
- 1 EL hochwertiges Olivenöl
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 1 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer
- Eiswürfel zum Servieren

#### Zubereitung:

1. **Austern öffnen:** Mit einem Austernmesser vorsichtig öffnen. Das erste Austernwasser abgießen, die Auster in der unteren Schale lassen.
2. **Vinaigrette anrühren:** Zitronensaft, -schale, Essig, Olivenöl, Schalotte, Petersilie und Gewürze mischen.
3. **Servieren:** Austern auf Crushed Ice anrichten, mit Vinaigrette beträufeln und mit Zitronenscheiben garnieren.

GreetFish GmbH

Tipp: Dazu passt ein Glas Crémant oder Chablis!

IdNr.: 58/200/11321

USt IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## **i Frischeprüfung bei Austern**

- **Geschlossen = frisch**
  - **Geöffnet & keine Reaktion auf Klopfen = nicht mehr genießbar**
  - **Nach dem Garen geöffnet = sicher**
  - **Nach dem Garen geschlossen = verwirfen**
- 

## **Hersteller & Vertrieb**

Die Austern stammen von **zertifizierten französischen Austernzüchtern** mit über Generationen gepflechter Tradition. Importiert und vertrieben durch unseren Partnerbetrieb **Delta Muscheln** bekannt für höchste Qualität im Frischfisch- und Meeresfrüchtebereich.

---

[Zum Produkt](#)

## **Nährwerte**

### **Unzubereitet pro 100 g**

Brennwert kj	283 kj
Brennwert in kcal	67 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11,20 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

## **Allergene**

Weichtiere	Ja
------------	----

## **Zutaten**

Austern, Wasser, Salz

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Zusätzliche Informationen

Bruttogewicht beim Abpacken ca.: 800g (Stückgewicht: 65-70g)

Inhalt: 12 Stück pro Korb

### Herkunft

Lat. Name: *Crassostrea Gigas*

Fanggebiet: Frankreich Aquakultur

Fangmethode: Dredgen

Hersteller: Delta Muschel Nordfriesland GmbH Deichwanderweg 6 25899 Dagebüll

### Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH

An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

### GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden