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 **Claires-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 Herkunftszertifikat

---

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.

Tipp: Dazu passt ein Glas Crémant oder Chablis!

Frischeprüfung bei Austern

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

Hersteller & Vertrieb

Die Austern stammen von **zertifizierten französischen Austernzüchtern** mit über Generationen gepflegter 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