

# Krabbenkutter Gewürz Klassen

## Fischgewürze – Frisch, aromatisch & perfekt abgestimmt

Unsere **Fischgewürze** sind mit viel Liebe und Erfahrung komponierte Mischungen, die speziell auf den feinen Geschmack von Fisch abgestimmt sind. Ob zum **Würzen von gebratenem, gegrilltem oder geräuchertem Fisch** – diese Gewürze verleihen jedem Gericht das gewisse Etwas und unterstreichen den natürlichen Geschmack des Fisches, ohne ihn zu überdecken.

Hergestellt in kleinen Chargen und nach **erprobten Rezepturen**, enthalten unsere Gewürzmischungen **nur hochwertige Zutaten** – ohne künstliche Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker.

### **Mindesthaltbarkeit: 5 Monate ab Herstellung (siehe Aufkleber auf der Verpackung)**

Wir empfehlen eine trockene und lichtgeschützte Lagerung für ein optimales Aroma.

---

## Eigenschaften unserer Fischgewürze:

- ✓ **Aromatisch abgestimmt** – ideal für alle Fischarten
  - ✓ **Vielseitig einsetzbar** – für Pfanne, Grill, Ofen oder Räucherofen
  - ✓ **Ohne Zusatzstoffe** – nur reine Gewürze & Kräuter
  - ✓ **Frisch & haltbar** – mind. 5 Monate (MHD siehe Aufkleber)
- 

**Entdecken Sie unsere Auswahl an Fischgewürzen und geben Sie Ihrem Fischgericht den perfekten Feinschliff!**

**Intensive Limette-Zitronengras Note in Kombination mit herbem Kakao, nussigem Mohn und aromatischfruchtigem Rosmarin. Die perfekte Krönung für Meeresfrüchte, Scampi, Austern und Fisch.**

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1118 kj
Brennwert in kcal	267 kcal
Fett	8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	28,1 g
davon Zucker	24,5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	7 g
Salz	21 g
Natrium	0 g

## Allergene

Sesamsamen	Ja
------------	----

## Inverkehrbringer

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