# Flusskrebse in Knoblauchöl

Entdecken Sie den unwiderstehlichen Geschmack von Flusskrebsen in Knoblauchöl! Dieses Gericht vereint die Zartheit der Flusskrebse mit der intensiven Aromatik von Knoblauchöl zu einer wahren Gaumenfreude.

Flusskrebse in Knoblauchöl sind eine köstliche Delikatesse, die sich sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht hervorragend eignet. Die Kombination aus den zarten Flusskrebsen und dem aromatischen Knoblauchöl verleiht dem Gericht eine besondere Note und eine angenehme Textur.

Flusskrebse in Knoblauchöl sind eine wahre Gaumenfreude. Die zarten Flusskrebsstücke in Kombination mit dem intensiven Aroma des Knoblauchöls bieten einen harmonischen Geschmack. Der frische Zitronensaft verleiht dem Gericht eine angenehme Frische und rundet das Geschmackserlebnis ab.

Servieren Sie die Flusskrebse in Knoblauchöl mit frischem Baguette oder einer Beilage Ihrer Wahl. Dieses Gericht eignet sich sowohl als Vorspeise für ein festliches Menü als auch als besondere Delikatesse für einen besonderen Anlass.

Genießen Sie den einzigartigen Geschmack von Flusskrebsen in Knoblauchöl und lassen Sie sich von der Kombination aus Zartheit und Aromatik verführen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und erleben Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Zum Produkt

## Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 1320 kj |
| Brennwert in kcal | 336 kcal |
| Fett | 27,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,98 g |
| Kohlenhydrate | 6,13 g |
| davon Zucker | 4,29 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Salz | 1,16 g |
| Natrium | 0 g |

## Allergene

| | |
|---|---|
| Krebstiere | Ja |

## Inverkehrbringer

**GreetFish GmbH**
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

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