

Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack von Flusskrebsen in Mandarinen-Senf-Creme! Diese köstliche Kombination aus zarten Flusskrebsen und einer cremigen Mandarinen-Senf-Creme ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme sind eine raffinierte und geschmackvolle Spezialität, die sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht serviert werden kann. Die Kombination aus den saftigen Flusskrebsen und der süß-sauren Mandarinen-Senf-Creme verleiht dem Gericht einen einzigartigen Geschmack und eine angenehme Balance.

Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme sind ein wahrer Gaumenschmaus. Die zarten Flusskrebsstücke in Kombination mit der cremigen Mandarinen-Senf-Creme bieten eine perfekte Balance aus süßen, sauren und würzigen Aromen. Der frische Zitronensaft verleiht dem Gericht eine angenehme Frische.

Servieren Sie die Flusskrebse in Mandarinen-Senf-Creme mit Beilagen wie Reis oder frischem Baguette. Dieses Gericht eignet sich auch hervorragend als Vorspeise für ein festliches Menü oder als besondere Delikatesse bei einem besonderen Anlass.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Flusskrebsen in Mandarinen-Senf-Creme und genießen Sie den einzigartigen Geschmack dieser raffinierten Kreation. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und lassen Sie sich von der Kombination aus zarten Flusskrebsen mit fruchtigen Mandarinen.

[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

Hühnerei	Ja
GreetFish GmbH Milk IdNr.: 56/200/11321 USt-IdNr.: DE454426134 Finanzamt: Emden	Ja

Krebstiere	Ja
------------	----

Senf	Ja
------	----

Inverkehrbringer

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