Kammmuscheln 1 kg Becher

Kammmuscheln - das ausgelöste Fleisch überzeugt durch seinen feinen, delikaten Geschmack. Es lässt sich wunderbar braten, grillen oder im Backofen zubereiten.

1 kg pro Becher, ca. 30 Stück.

Aufgetautes Produkt, nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

2 Minuten pro Seite scharf anbraten.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	209 kj
Brennwert kcal	49 kcal
Fett	0.64 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	1.8 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	9.17 g
Salz	1.94 g

Allergene

Weichtiere	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Mizuhopecten Yessoensis
Herkunft	Gefangen
Fanggerätekategorie	Dredgen

Zutaten

Tiefsee Scallops 70 %, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: E330, Säureregulator: E331, E332.