

# MSC High Pressure Lobster Hummer ganz

Unsere Hummer erreichen Sie bereits halbiert und somit perfekt vorbereitet für die Zubereitung vom Grill oder in der Pfanne. Kurz auf der Fleischseite gebraten und anschließend auf der Schale gegart, hält diese das Fleisch lange saftig und sorgt für einzigartiges Aroma. Eine vorzügliche Kombination ist Hummer mit Chorizo. Frittieren Sie einige Scheiben in reichlich Olivenöl knusprig aus. Das ausgelassene Fett, sowie ein paar Zweige Thymian und Bohnenkraut sind die perfekte Marinade für Ihre Hummer und die krossen Chorizochips ein köstliches Nebenprodukt.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	Frischeparadies, MSC
Fanggeräte-kategorie	Körbe/Reusen
Meeresfrüchte Art	Hummer & Languste
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	21 Atlantik, Nordwest
Lagertemperatur	max. -18°C

## Zutaten

HUMMER

## Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH  
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland