

Flusskrebse in Knoblauchöl

Fein abgeschmeckt mit Schnittlauch, Petersilie und einem Hauch Knoblauch, warten die rosafarbenen, gekochten und geschälten Flusskrebse in Knoblauchöl auf ihre finale Bestimmung. Gedippt in Aioli, angemacht mit Cocktailsauce, als Salat mit gehacktem Ei und Schnittlauch, oder mit Remoulade und Salat im Sandwich die Einsatzmöglichkeiten für die zarten Flusskrebse in Knoblauchöl sind unbegrenzt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	541 kj
Brennwert kcal	129 kcal
Fett	6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	1 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Meeresfrüchte Art	Krabbe
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

57% marinierte **FLUSSKREBS**schwänze (**FLUSSKREBS**schwänze, Speisesalz, Säuerungsmittel: Äpfelsäure, Citronensäure, Weinsäure), Knoblauchgewürzöl (Rapsöl, Gewürzextrakte, Speisesalz, 0,4% Knoblauchgranulat, 0,3% Petersilie, 0,1% Schnittlauch, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat)
Abtropfgewicht = 200 g

Example Company

Inverkehrbringer

Heinrich Abelmann GmbH
Am Lunedeich 22 27572 Bremerhaven Deutschland