

Muschelsuppe mit Seeigel

Die Au Bec Fin Muschelsuppe mit Seeigel ist eine fein abgestimmte, maritime Delikatesse, die den Geschmack des Meeres in den Mittelpunkt stellt. Aromatische Muscheln bilden die herzhafte Basis, während Seeigel der Suppe eine besonders elegante, leicht cremige und intensiv-iodige Note verleiht. Ideal als edle Vorspeise oder als leichtes Gourmetgericht – einfach erwärmen und stilvoll servieren, z. B. mit Baguette oder Croûtons.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verzehren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	275 kj
Brennwert kcal	66 kcal
Fett	2.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	3.6 g
davon Zucker	0.8 g
Eiweiß	6.5 g
Salz	1.6 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Meeresfrüchte Art	Muscheln
Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

Wasser, **MUSCHELN** 25 % (**WEICHTIERE**), diverse **FELSFISCHE**, Tomatensauce (Tomate 98%, modifizierte Kartoffelstärke, Salz, Majoran, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, **WEIßWEIN** 12° 2,1%), **KREBSE** (**KRUSTENTIERE**, **SULFITE**), Salz, natives Olivenöl

extra, Zwiebeln, **SEEIGELROGEN** 0,8% (**MUSCHELN**), Knoblauch, Lauch, Kräuter, Gewürze, Curry (**SENF**), weisser Pfeffer, Safran

Inverkehrbringer

Gustav Rüsch GmbH & Co. KG
Altonaer Kaviar Import Haus Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland