

MSC High Pressure Lobster Hummer halbiert

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

Zertifizierung	Frischeparadies, MSC
----------------	----------------------

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
--------------------	------------------------------

Fanggerätekategorie	Körbe/Reusen
---------------------	--------------

Meeresfrüchte Art	Hummer & Languste
-------------------	-------------------

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	21 Atlantik, Nordwest
---------------------------------------	-----------------------

Lagertemperatur	max. -18°C
-----------------	------------

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland