

Austern Spéciale Umami N3 | 12er Korb

Die Umami-Auster bietet das Beste aus zwei Welten: Eine volle Schale und ein köstlicher Geschmack. Dieser Geschmack entsteht, weil die ursprünglich irischen Austern in kontrollierten Becken mit reinem Oosterschelde-Wasser verfeinert werden. Hier erhalten sie eine spezielle Algendiät, die für den besonderen Geschmack (Umami) verantwortlich ist.

Hinweis: Es handelt sich um ein lebendes Produkt. Eine Mindesthaltbarkeit kann daher nicht angegeben werden. Die Austern müssen zum Zeitpunkt des Verzehrs noch lebendig sein.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Meeresfrüchte Art	Austern
-------------------	---------

Lagertemperatur	0-2°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

Transgourmet DE Bremerhaven GmbH & Co. OHG Umlagerung
An der Packhalle ? Nr. 11 27572 Bremerhaven Deutschland