

MARKT & PRODUKTE

Muscheln und Sauce



Die Miesmuscheln werden mit drei verschiedenen Saucen angeboten
/ Foto: Deutsche See

Für die Miesmuschelsaison 2019 stellt Deutsche See eine neue Kreation vor: Muscheln & Sauce. Dank des beiliegenden Saucenbeutels lassen sich die feinen Miesmuscheln in einem speziellen Sud zubereiten.

Für das saisonale Highlight im Muschelsortiment kombiniert die Fischmanufaktur aus Bremerhaven ein Kilo MSC-zertifizierte frische Miesmuscheln aus dem deutschen Wattenmeer mit 100 Gramm einer fein abgeschmeckten Sauce. Die auf Stein- und Kiesböden um Sylt, vor Juist und im Jadebusen aufwachsenden Miesmuscheln punkten mit ihrer Reinheit, denn sie haben kaum Sand zwischen den Schalenhälften. Verpackt werden die Miesmuscheln mit einem kleinen Saucenbeutel. Dafür wurden drei verschiedene Saucen kreiert und von den Deutsche See-Produktentwicklern auf die leicht salzigen Muscheln abgestimmt. Mit einer mediterranen Tomatensauce, einer aromatischen Weißweinsauce oder einer würzigen Kräutersauce ist das Angebot breit gefächert. Zusätzlich kann die jeweilige Kreation mit frischem Gemüse individuell verfeinert werden.

Die Muschelkreation ist schnell und in wenigen Arbeitsschritten angerichtet: Einfach die Miesmuscheln kurz abspülen und in einen großen Topf geben. Die beigelegte Sauce dazugeben und die Muscheln zirka fünf Minuten in der Sauce garen lassen. Einfacher kann man Miesmuscheln nicht zubereiten!?, betont Anja Franke, Junior Produktmanagerin bei Deutsche See Fischmanufaktur. Die Innovation Muscheln & Sauce ist von September bis März erhältlich und bringt Abwechslung in die Muschelkarte.