

Kaiserschnecke, Weinbergschnecken 24 Stück im Fond

24 Weinbergschnecken gekocht und abgefüllt im Gemüsefond.

Abtropfgewicht: 90 Gramm

Der feine Geschmack unserer **zarten Kaiserschnecken** erinnert an Wiesen, Wald und Pilze. Den Zubereitungsarten und Kreationen sind keine Grenzen gesetzt.

Rezept-Tipp

Kräuterbutter auf den Schnecken in der Schneckenpfanne (oder eine kleine ofenfeste Form) verteilen, mit etwas Semmelbrösel bestreuen und bei 180 ° C im Ofen bei Oberhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen. Mit Weißbrot servieren und genießen.

Zutaten: 24 Weinbergschnecken (Aspersa Maxima), Gemüsefond (Wasser, Weißwein (enthält Sulfite), Sellerie, Lauch, Karotte, Liebstöckel, Weißweinessig, Petersilie, Salz)

12 Monate bei Zimmertemperatur ab Abfüllung haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1 Woche verbrauchen.

Gönnen Sie sich diesen **proteinreichen und nachhaltigen Kulinarik Genuss!**

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	268,00 kj
Brennwert kcal	64,00 kcal
Fett	0,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	2,00 g
davon Zucker	0,30 g
Eiweiß	13,80 g
Salz	1,00 g

Allergene

Sellerie	Ja
----------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten: 24 Weinbergschnecken (Aspersa Maxima), Gemüsefond (Wasser, Weißwein (enthält Sulfite), Sellerie, Lauch, Karotte, Liebstöckel, Weißweinessig, Petersilie, Salz)