

Mehlwürmer

Mehlwürmer (lateinisch: Tenebrio Molitor) haben einen leicht nussigen Geschmack und passen daher perfekt als Topping zu Salat oder einer Suppe. Als Hingucker schaffen Sie damit ein Erlebnis für Ihre Gäste.

Das kulinarische Potential ist gross: Auch verarbeitet zu einem Burger oder einer süssen Nachspeise (bspw. Glacé oder Brownie) eignen sie sich vorzüglich. Als Nährwertbombe wird der Mehlwurm zu Ihrer neuen Geheimzutat. Unsere Mehlwürmer sind tiefgekühlt wie auch gefriergetrocknet verfügbar.

Die Zubereitung ist ganz einfach:

- Tiefgekühlt: In der Bratpfanne mit ein wenig Öl oder Butter knusprig braten und nach Belieben würzen.
- Getrocknet: Genussfertig als Snack (nach Belieben würzen) oder in lauwarmem Wasser rehydrieren (danach wie die tiefgekühlten zubereiten).



Mehlwürmer, getrocknet

Allergiehinweise:

Kann Spuren von Gluten enthalten.

Personen, die allergisch auf Weichtiere und Krebstiere und/oder Hausstaubmilben sind, können allergisch auf den Verzehr von Insekten reagieren.

Unser Angebot

- Mehlwürmer (tk, blanchiert), Karton à 1 kg, CHF 64/Karton, ArtikelNr: 7834
- Mehlwürmer (gefriergetrocknet), Karton à 500g, CHF 130/Karton, ArtikelNr: 7839

Die Preise verstehen sich

- inkl. Lieferung durch Gmür AG ab CHF 250 Bestellwert für die Regionen Ostschweiz, Zürich, Aarau, Basel, Luzern, Schwyz
- inkl. Lieferung durch Gmür AG ab CHF 600 Bestellwert für übrige Regionen
- exkl. Lieferung durch Gmür AG bei Bestellungen unter dem Mindestbestellwert.
Lieferpauschale: CHF 50
- exkl. MwSt.