

Clóchina, ein gastronomisches Juwel der Stadt València

Publishing date 12/07/2018

Die "Clòtxina de València" (Mittelmeer-Miesmuschel) ist ein Schatz, den Ihnen das Meer ganze fünf Monate im Jahr schenkt. Nach dem populären Sprichwort: "Die Saison der "Clòtxina" umfasst alle Monate ohne "r", das heißt von Mai bis August nach dem Mondkalender. Ein sehr seltener, orts- und zeitgebundener Schatz.



Sie werden mit viel Hingabe und fachmännisch in bestimmten Gebäuden in der Nähe des Hafens von València gezüchtet. Die Ernte ist sorgfältig und es wird sich um jedes Detail gekümmert, wodurch die Valencianische "Clòtxina" zu einem einzigartigen Produkt wird. Ein Stolz auf dem Tisch eines jeden Valencianers und eines jeden Liebhabers von gutem Essen.

Die "Clòtxina de València" ist klein, seidig im Mund und voller Geschmack. Ein Produkt mit der Ursprungsbezeichnung "Denominación de Origen Valenciana", das ein hohes Prestige und eine höhere Qualität als "Galizisch" oder "Delta del Ebro" erreicht hat. Im Vergleich zu anderen Muscheln ist die Mittelmeer-Miesmuschel kleiner und das Fleisch hat eine blassere Farbe. Sie ist aber sehr geschmacksintensiv und die Textur ist unübertroffen. Sie punktet mit wenigen Kalorien, ist reich an Vitaminen, Kalzium, Eisen, Kalium, Phosphor, Magnesium, Omega-3 Fettsäuren und darüber hinaus ist sie ein gut zugängliches Produkt.

Eine echte Delikatesse! All ihre Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und Textur machen sie zu einem beliebten und geschätzten Produkt. Sie ist in den besten Küchen der traditionellen und Avantgarde-Restaurants präsent. Die "Clòtxina de València" hat das gesamte, gastronomische Herz der Stadt erobert! Kommen und kosten Sie!

Genießen Sie das Mittelmeer! Ein großartiges Szenario, das Sie verzaubern wird.

<http://de.comunitatvalenciana.com/aktuelles/valencia/nachrichten/clochina-ein-gastronomisches-juwel-der-stadt-valencia>

- [Cookies Richtlinie](#)
- [Rechtlicher Hinweis](#)
- [Contact us](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.