



LE COZZE

Miesmuscheln sind nach den Austern die wichtigsten essbaren Muscheln. Sie werden an der holländischen, deutschen und italienischen Küste kultiviert.

In der Mittelmeerregion wird die Methode der Muschelzucht an hängenden Leinen/Schnüren betrieben. Die Leinen hängen an sog. Tischen und immer vom Wasser umspült.

Gegessen werden Muscheln in den Monaten mit „R“ am Schluss. Mit Weißwein- oder Tomatensoße gekocht sind sie eine Delikatesse.

Buonissime!

La Dolce Vita



Genießen Sie im La Dolce Vita die Miesmuscheln einmal mit Zwiebeln, Speck und Tomatensoße.