

Scholle mit Kopf (2-300g)

Die Scholle erkennt man leicht an Ihren roten bis goldenen Punkten. Ganze Scholle, mit Kopf, in einer Größe von je ca. 200-300g. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Fangfrisch und dann goldgelb in Butter gebraten - für jeden Fischkenner der perfekte Genuss. Schollen schmecken am besten von Juni bis Oktober, und zwar entweder im Ganzen gebraten oder in der etwas leichteren Variante als Filet auf Gemüse gedämpft. Die hauptsächlichen Fanggebiete liegen in der Nord- und Ostsee, zu finden sind sie aber auch im Nordostatlantik und im westl. Mittelmeer.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	375 kj
Brennwert kcal	75 kcal
Fett	1.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.32 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	17.9 g
Salz	0.1 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Pleuronectes platessa
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Mittlere Nordsee
Fanggerätekategorie	Schleppnetze