Seeteufelfilet

Seeteufefilet ohne Haut und Gräte. Der Seeteufel ist einer der feinsten Speisefisch mit wunderbar festem, weißem Fleisch. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Schön anzusehen ist er wirklich nicht - das Aussehen des Seeteufels, auch Lotte oder Angler genannt, ist so fruchterregend, dass er im Handel fast nie als ganzer Fisch angeboten wird. Das Fleisch ist mager, weiß und nahezu grätenfrei, hat ein feines Eigenaroma und eignet sich ideal zum Braten.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	310 kj
Brennwert kcal	62 kcal
Fett	1.52 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.28 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	14.9 g
Salz	0.11 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Lophius piscatorius
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Nordostatlantik, Nördliche Nordsee
Fanggerätekategorie	Schleppnetze