

# Dorade royal

Die Dorade Royal oder auch Goldbrasse genannt eignet sich hervorragend zum Zubereiten im Ofen oder auf dem Grill. Ausgenommen und geschuppt. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Die zunehmende Beliebtheit der Doarde hat zum erfolgreichen Aufbau von Zuchten in Aquakulturen geführt. Das feine Fleisch der besonders mageren Fische schmeckt vorzüglich gegrillt, als Filet gebraten oder als ganzer Fisch in Salzkruste gebacken.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Brennwert kj                | 0 kj   |
| Brennwert kcal              | 0 kcal |
| Fett                        | 0 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g    |
| Kohlenhydrate               | 0 g    |
| davon Zucker                | 0 g    |
| Eiweiß                      | 0 g    |
| Salz                        | 0 g    |

## Allergene

|       |    |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

## Sonstige Angaben

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Lateinische Bezeichnung | Sparus aurata  |
| Herkunft                | Aus Aquakultur |
| Gezüchtet in            | Griechenland   |