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