Wolfsbarsch

Der Wolfsbarsch wird auch Loup de Mer genannt und ist gerade in der Mittelmeerküche sehr beliebt eignet sich auch wunderbar zum Grillen oder für Gerichte im Ofen. Ausgenommen und geschuppt. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Um den Geschmack des feinen, milden Fleisches nicht zu verfremden, schwören Kenner darauf, ihn möglichst pur zu genießen - als ganzen Fisch im Dampf gegart oder in der Salzkruste gebacken. Der größte Teil der auf dem europäischen Markt verkauften Wolfsbarsche kommt allerdings nicht aus den Wildfängen, sondern aus Aquakulturen - vor allem aus dem Mittelmeerraum.

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	Diecentrarchus labrax
Herkunft	Aus Aquakultur
Gezüchtet in	Griechenland