

Wolfsbarschfilet

Filet vom Wolfsbarsch oder auch Loup de mer. Er ist ein klassischer Edelfisch in der mediterranen Küche. Sorgsam filetiert praktisch grätenfreies Filet durch V-Schnitt mit geschuppter Haut. 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