# Wolfsbarschfilet

Filet vom Wolfsbarsch oder auch Loup de mer. Er ist ein klassischer Edelfisch in der mediterannen 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 |

**F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG**
IdNr.: 460/153/02192
USt-IdNr.: DE 256843577