

Langustenschwanz roh

Die Langustenschwänze überzeugen durch Ihren hohen Fleisch Anteil. Sie sind feinnussig im Geschmack. Man kann den Langustenschwanz einfach klassisch kochen oder wer Lust hat kann den Langustenschwanz aber auch wunderbar grillen oder in Kombination zum Steak, als "surf and turf" genießen. Bei Versand tiefgefroren.

Infos zur Languste:

Sie kommt weltweit in warmen und gemäßigten Meeren vor. Bei uns sehr selten und daher entsprechend teuer. Ihr Fleisch ist etwas fester als das der Hummer.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Brennwert kj | 376 kj |
| Brennwert kcal | 75.2 kcal |
| Fett | 1.3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.4 g |
| Kohlenhydrate | 2.7 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 20 g |
| Salz | 0.12 g |

Allergene

| | |
|------------|----|
| Krebstiere | Ja |
|------------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Lateinische Bezeichnung | Panulirus argus |
| Herkunft | Gefangen |
| Fanggebiet | Mittlerer Westatlantik |
| Fanggeräteategorie | Reusen und Fallen |

Zutaten

Langustenschwanz roh, E-223