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
Fanggerätekategorie	Reusen und Fallen

Zutaten

Langutenschwanz roh, E-223

Fischhandel Nachfolger GmbH & Co. KG
IdNr.: 460/153/02192
USt-IdNr.: DE 236843577