Langustenschwanz gekocht

Die Langustenschwänze überzeugen durch Ihren hohen Fleisch Anteil. Sie sind feinnussig im Geschmack. Sie können den gekochten Langustenschwanz spalten und dann ganz leicht mit Butter bestreichen und im Ofen wieder aufwärmen.

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	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

Krebstiere	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Palinurus argus
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Mittlerer Westatlantik
Fanggerätekategorie	Reusen und Fallen

Zutaten

Wasser, Salz, Zucker

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