Scholle küchenfertig 400 g TK

Ganze Scholle pfannenfertig bzw. küchenfertig, ohne Kopf und ohne Flossensaum.

In einer Größe von je min. 400 g pro Scholle. Vakuum verpackt. Tiefgekühlt.

Bei Versand tiefgefroren.

Zur besten Schollenzeit im Herbst eingefroren, dann ist sie am dicksten vom Fleisch und hat den besten Geschmack.

Infos zum Fisch:

Die Scholle erkennt man leicht an Ihren roten bis goldenen Punkten. Fangfrisch und dann goldgelb in Butter gebraten - für jeden Fischkenner der perfekte Genuss. Schollen schmecken am besten von Juni bis Oktober, und zwar entweder im Ganzen gebraten oder in der etwas leichteren Variante als Filet auf Gemüse gedämpft. Die hauptsächlichen Fanggebiete liegen in der Nord- und Ostsee, zu finden sind sie aber auch im Nordostatlantik und im westl. Mittelmeer.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	397 kj
Brennwert kcal	95 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	0,2 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Pleuronectes platessa
Fanggebiet	Nordostatlantik, Barentssee
Fanggerätekategorie	mit Schleppnetzen

Zutaten

Scholle