

Rote Meerbarben

Rote Meerbarben oder auch Rouget Barbet genannt waren schon im Alterum berühmt. Nicht nur wegen ihres schmackhaften Fleisches, sondern auch wegen ihres schönen Farbenspiels. Ausgenommen und geschuppt. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Die Rote Meerbarbe hat ein festes, zart schmeckendes, weißes Fleisch, das nahezu grätenfrei ist. Die Hauptvorkommen finden sich im östlichen Atlantik, im Mittelmeer und im Schwarzen Meer. Die Meerbarbe kann bis zu 35 cm lang werden, der Durchschnitt liegt allerdings bei 15 cm und einem Gewicht von ca. 300 g.

[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 | Mullidae |
| Herkunft | Gefangen |
| Fanggerätekatgorie | Haken und Langleinen |