Barramundifilet

Barramundi ist ein sehr begehrter Speisefisch in Australien und wird Down Under gerne auch als König der Fische genannt. Sein Fleisch ist weiß, saftig, zart, fettarm aber von fester Konsistenz. Der reine Geschmack zeichnet dieses Filet aus. Das Filet verträgt kräftige Würzungen und eignet sich somit auch für die Zubereitung im Ofen oder auf dem Grill. Der Lebensraum des Barramundi ist das Süss- wie auch das Salzwasser. Von Sportfischern wird er gerne in Küstennähe und in Flussmündungen gefangen. Exemplare dieser Barschfamilie können bis 1,4 Meter bei 50 Kg Gewicht groß werden und sind dabei keine unbedingte Seltenheit.
Das Filet ist geschuppt mit Haut, praktisch grätenfrei. Aus getauter Ware.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	367 kj
Brennwert kcal	73.4 kcal
Fett	0.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	20.4 g
Salz	0.1 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Lates calcarifer
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Mittlerer Westpazifik
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen

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