

# Dorade royal Filet

Dorade Royal Filet - Leicht und einfach lässt sich das zarte und helle Filet der Dorade royal zubereiten. Praktisch grätenfreies Filet durch V-Schnitt mit geschuppter Haut. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Die zunehmende Beliebtheit der Doarde hat zum erfolgreichen Aufbau von Zuchten in Aquakulturen geführt. Das feine Fleisch der besonders mageren Fische schmeckt vorzüglich gegrillt, als Filet gebraten oder als ganzer Fisch in Salzkruste gebacken.

[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	Sparus aurata
Herkunft	Aus Aquakultur
Gezüchtet in	Griechenland