

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 |