

Kaisergranat 4/7 (pro Kilo)

Der Kaisergranat, ein edler Verwandter des Hummers, besticht durch sein zartes, aromatisches Schwanzfleisch. Seine Scheren eignen sich hervorragend zur Zubereitung intensiver Saucen. Perfekt gegrillt, sautiert oder als exquisite Basis für Meeresfrüchtesuppen. Sein dezentes, leicht süßliches Aroma macht ihn zur idealen Wahl für edle Speisen, egal ob pur mit feiner Butter oder als raffiniertes Topping auf einer cremigen Pasta. Besonders beliebt in der gehobenen Gastronomie, da sein delikates Fleisch mit feinen Weinen und leichten Kräuterbuttersaucen harmoniert.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	396 kJ
Brennwert kcal	94 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0.8 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	9.6 g
Salz	0.54 g

Allergene

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Kaisergranat
Fanggerätekatgorie	Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert)
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.4
Lagertemperatur	max. -18°C

KAISERGRANAT, Antioxidationsmittel: Natriummetabi**SULFIT** (E223)

Durchschnittliche Nährwerte je 100g Brennwert (kJ/kcal): 396 / 94 Fett (g): 3 davon gesättigte Fettsäuren (g): 2 Kohlenhydrate (g): 0,8 davon Zucker (g): 0 Eiweiß (g): 9,6 Salz (g): 0,54

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH

Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland