

Seehechtloins mit Haut

Der leicht salzig aber milde Geschmack machen den Seehecht zu einer echten Spezialität. Sein zartes Fleisch kommt besonders in der mediterranen Küche hervorragend zur Geltung. Nicht umsonst sind die berühmtesten Klassiker rund um den Seehecht von der spanischen Kulinarik inspiriert. Genießen Sie Seehecht von seiner besten Seite und setzen Sie auf nahezu grätenfreie Loins. Keine Bauchlappen, keine Flossenkanten, dafür 100 % Genuss. Probieren Sie Seehecht-Saltimbocca mit Parmaschinken, confiertem Fenchel, Safranrisotto und frittiertem Salbei.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland