

Scholle Müller-Art

Ein Klassiker und für jeden Fischkenner der perfekte Genuss. Schollen schmecken am besten von Juni bis Oktober. Sie werden von uns handgeschnitten, gesalzen und klassisch mehliert. Sie können das Fleisch nach dem erwärmen problemlos von der Mittelgräte lösen. Probieren Sie dazu leicht erwärmtes Krabbenfleisch oder ausgebratenen Speck mit Zwiebelwürfeln und frischer Petersilie (Büsumer-Art/Finkenwerder-Art).

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet ca. 4 Tage.

Wir empfehlen zum Backfisch unseren hausgemachten Kartoffelsalat und eine, oder auch zwei, von unseren hausgemachten Saucen oder Remouladen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	340 kj
Brennwert kcal	85 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Fisch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Scholle, Weizenmehl, Salz, Pfeffer

Inverkehrbringer

Fisch Klaassen

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden