

Seezunge klein, abgezogen fangfrisch

Seezunge ist ein hochwertiger Speisefisch, der für sein zartes Fleisch und seinen feinen Geschmack bekannt ist.

Die Seezunge ist ein flacher Meeresfisch, der in den Gewässern des Nordostatlantiks vorkommt. Sie zeichnet sich durch ihr ovales Körperprofil und ihre sandfarbene Haut aus, die von dunklen Flecken und Streifen durchzogen ist. Die Seezunge hat einseitig liegende Augen und kann ihre Farbe an ihre Umgebung anpassen, um sich zu tarnen.

Was den Geschmack betrifft, ist die Seezunge für ihr zartes und saftiges Fleisch bekannt. Ihr Geschmack ist delikat und leicht süßlich, ohne einen starken fischigen Geschmack zu haben. Die feine Textur des Fleisches schmilzt förmlich auf der Zunge und macht die Seezunge zu einer beliebten Wahl für Fischliebhaber.

In der Küche ist die Seezunge äußerst vielseitig einsetzbar. Sie eignet sich hervorragend zum Braten, Grillen oder Dünsten. Aufgrund ihrer zarten Struktur und ihres milden Geschmacks lässt sie sich gut mit verschiedenen Gewürzen, Kräutern und Saucen kombinieren. Seezunge wird oft mit Butter und Zitronensaft verfeinert, um ihren natürlichen Geschmack zu unterstreichen.

Die Seezunge ist nicht nur köstlich, sondern auch reich an Nährstoffen. Sie enthält Omega-3-Fettsäuren, die gut für das Herz-Kreislauf-System sind, sowie Vitamine und Mineralstoffe wie Vitamin B12, Selen und Jod.

Beim Kauf von Seezunge ist es wichtig, auf Frische und Qualität zu achten. Frische Seezungen sollten einen angenehmen, neutralen Geruch haben und eine glänzende Haut aufweisen.

Insgesamt ist die Seezunge ein hochwertiger Speisefisch mit einem delikaten Geschmack und einer zarten Textur. Ob gebraten, gegrillt oder gedünstet, die Seezunge bietet eine exzellente Wahl für Feinschmecker. Probieren Sie sie mit verschiedenen Beilagen wie Gemüse, Reis oder Kartoffeln und entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten, die die Seezunge zu bieten hat.

**In diesem Angebot handelt es sich um Tiere mit einem Gewicht von 150-220g.
Es fallen in der Regel 7-9 Fische auf die 1000g Variante ungeschnitten.**

Das hier genannte Gesamtgewicht bezieht sich immer auf das ungeschnittene Gewicht, also inklusive Flossen und Kopf. Wenn Sie die Fische geschnitten bestellen dann wiegen wir Ihre Menge (500g oder 1000g) aus und schneiden Ihnen diese dann fertig. Sie erhalten also weniger Gewicht, dafür das reine essbare Gewicht.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	353 kj
Brennwert kcal	85 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,41 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	17,1 g
Salz	0,18 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Seezunge

Herkunftsart

Lat. Name: Solea Solea Fanggebiet: Nördliche Nordsee, FAO27 Fangmethode: Schleppnetz

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden