

# Langustenschwanz

Dieser edle Meeresbewohner lässt sich mit einem einzigen Schnitt in eine delikate Köstlichkeit verwandeln. Gegrillt oder kurz sautiert und mit Knoblauchbutter verfeinert, entfaltet der Langustenschwanz sein volles Aroma. Sein festes, leicht süßliches Fleisch ist besonders saftig und schmeckt hervorragend mit frischen Kräutern und einer leichten Zitrusnote. Ob gegrillt auf einem Bett aus knackigem Gemüse oder als luxuriöse Hauptzutat für ein feines Hummergericht – der Langustenschwanz bietet eine unvergleichliche Gaumenfreude.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Fanggerätekategorie	Schleppnetz
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	Frischeparadies
Meeresfrüchte Art	Hummer & Languste
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	31 Atlantik, West Zentral
Lagertemperatur	max. -18°C

## Zutaten

LANGUSTEN, Antioxidationsmittel:E223

## Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH  
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland