

# Seezungenfilet

Die Seezunge, französisch Sole genannt, gehört zu den edelsten Meeresfischen. Ihr sehr feines, nussiges Aroma lässt die Herzen von Genießern höher schlagen. Die schmalen, langen Filets lassen sich wunderbar portionieren. Man kann sie auch problemlos einrollen und nach Wunsch füllen. Durch die kurze Garzeit hat man schnell ein exquisites Gericht gezaubert.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Fangerätekategorie	Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert)
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.4
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

Urker Vishandel G. Koffeman BV  
De Riepel 2 8321 MR Urk Niederlande