

# 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

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.2
Fanggerätekategorie	Pelagische Zweischiffsschleppnetze, Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert), Haken und Langleinen - Nicht spezifiziert
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

Transgourmet DE Bremerhaven GmbH & Co. OHG Umlagerung  
An der Packhalle IX Nr. 11 27572 Bremerhaven Deutschland