

# QSFP Dorade grise ausgenommen

Wie all unsere Brassen, ist auch die Dorade grise wie gemacht für eine Zubereitung im Ganzen. Haut und Gräten dienen hierbei als natürliche Schutzschicht und sorgen dafür, dass das zarte Fleisch lange saftig bleibt. Wenn Sie nicht in der Stimmung für den Klassiker aus dem Salzangel oder Pizzateig sind, schneiden Sie in Ihre Dorade seitlich kleine Taschen in die Haut. Diese können wunderbar mit Butter und frischen Kräutern sowie Zitrusfrüchten gefüllt werden und sorgen dafür, dass sich die Haut bei der Zubereitung über heißen Kohlen oder in der Pfanne nicht zusammenzieht. Bestellen Sie noch heute und servieren Sie Ihren Gästen ein Schaustück der kulinarischen Extraklasse.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	QSFP
Fanggerätekategorie	Angel, Haken und Leinen - Langleinen (treibend), Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert)
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.8
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

Moulin Loctudy Marée SARL  
Port de Pêche 29750 Loctudy Frankreich