

## Produktdatenblatt

Bezeichnung

Wolfsbarsch (*Dicentrarchus labrax*)

Bild



Größenklasse

400 – 600 g

Verarbeitung

Frisch, ganz, ausgenommen

Frisch, ganz, ausgenommen, geschuppt

Frisch, filetiert

Zubereitung

Der Wolfsbarsch hat ein festes, weißes Fleisch und eignet sich sehr gut zum Backen im Ofen (ca. 20-25 Minuten bei 200 °C) oder zum krossen Anbraten als Filet (ca. 2-3 Minuten von jeder Seite). Besonders beim Grillen im Ganzen (ca. 10-15 Minuten) in einem Fischgitter wird das Fleisch aromatisch und bleibt sehr saftig.

Aufzucht | Technologie

Wir züchten den Fisch in unserer eigens entwickelten, geschlossenen Kreislaufanlage. Die Tiere wachsen in klarem Wasser, ohne Stress und den Einsatz von Medikamenten auf. Mehr unter [www.seawatercubes.de](http://www.seawatercubes.de).

Nährwerte pro 100 g

158 kcal | 660 kJ

19,4 g Eiweiß | 8,9 g Fett | 0,0 g Kohlenhydrate

Frische | Haltbarkeit

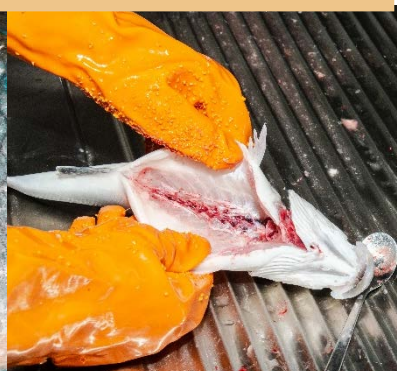
10 Tage auf Eis gelagert (+0° C bis +1 °C)

3 Tage im Kühlschrank (+3° C bis +7 °C)

Qualitätsmerkmale

Der SEAWATER Fish überzeugt auf natürliche Weise durch seine Optik, Haptik und seinen reinen Geschmack.

- Klare Augen
- Tiefrote Kiemen
- Glänzende und unverletzte Schuppen und Flossen
- Sauber ausgenommener Bauchraum
- Festes, helles Fleisch
- Dezentler Meergeruch



## Futter

Wir beziehen unser Futter bei der Firma Alltech Coppens, welche auf die Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Fischfutter spezialisiert ist und für innovative Produkte höchster Qualität steht. Das Futter ist speziell für Kreislaufanlagen entwickelt und mit Global GAP sowie VLOG zertifiziert. Es steht im Einklang mit den Richtlinien von ASC.

Hauptinhaltsstoffe: Weizen, Soja, Fischmehl, Maiskleber, Fischöl, Sonnenblumenmehl, Lecithin, Weizenkleber, Hefeprodukte



## Abfischung

Von Hand mit Kescher

## Mindestbestellmenge

5 kg

## Anlieferung

Je nach Bedarf:

- unverpackt auf Flockeneis gelagert
- in Wachspapier eingeschlagen
- vakuumiert

## Bestellung

Bis Montags und Donnerstags 10:00 Uhr möglich

## Lieferung

Dienstags und Freitags

## Hersteller

SEAWATER Cubes GmbH  
In den Hallen 16, 66115 Saarbrücken  
Ansprechpartner: Carolin Ackermann

## Kontakt

[www.seawaterfish.de](http://www.seawaterfish.de)

[info@seawaterfish.de](mailto:info@seawaterfish.de)

Tel. 0049 681 947 38 912

