

Fisch Lemmen

Frischfishpreise für die Kalenderwoche 48

je 100 Gramm

Wussten Sie schon: Bei fast allen Sorten dieser Liste handelt es sich um Fisch aus frischer Rohware. Die wenigen Sorten die vorher gefroren gewesen sind tragen den Zusatz „getaut“

Rotbarschfilet

gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (Sebastes spp.)

2,49 €

Kabeljaufilet

Leinengefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (Gadus spp.)
aus einer zertifiziert nachhaltigen Fischerei

2,95 €

Seelachsfilet

gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (Pollachius spp.)

1,59 €

Kabeljau-Rückenfilet

Leinengefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (Gadus spp.)
aus einer zertifiziert nachhaltigen Fischerei

3,90 €

Ora King Lachsfilet

Aus Aquakultur Neuseeland, (Oncorhynchus tshawytscha)

6,90 €

Loup de Mer (Wolfsbarsch), Wildfang, ganz, große Fische

Gefangen im Nordostatlantik, (Dicentrarchus labrax)

2,90 €

Merlanfilet (Wittling)

gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (merlangius merlangus)

2,55 €

Heilbuttfilet, vom schwarzen Heilbutt, entgrätet

gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (Reinhardtius hippoglossoides)

2,45 €

Pulpotentakeln, gekocht

gefangen im Nordostatlantik (Spanien), Wildfang, (octopus spp.)

4,95 €

Seeteufelfilet (Lotte), handfiliiert

gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (Lophius spp.)

7,50 €

Zanderfilet

aus Binnenfischerei, Wildfang

3,95 €

Schollenfilet, ohne Haut

gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (Pleuronectes platessa)

2,95 €

Saiblingsfilet mit Haut

aus Aquakultur Island, (salvelinus alpinus)

3,65 €

Lachsfilet ohne Haut, entgrätet

aus Aquakultur Norwegen, Hochseegefarmt, (Salmo salar)

2,95 €

„Label Rouge“ Lachsfilet, entgrätet, mit Haut

aus zertifizierter Aquakultur Schottland, (Salmo salar)

3,75 €

„Wester Ross“ Lachsfilet, entgrätet, mit Haut

aus zertifizierter Aquakultur Schottland, (Salmo salar)

Erntepause

Fisch Lemmen



Viktoriabarschfilet , entgrätet aus Binnenfischerei Uganda, Wildfang, (<i>Lates niloticus</i>), getaut	1,90 €
Pangasiusfilet , Premium-White, grätenfrei aus Aquakultur Vietnam, (<i>Pangasius hypophthalmus</i>), getaut	1,30 €
Thunfischfilet , Sashimi Centercut AAA+, Leinenfang, Wildfang gefangen im Indischen Ozean, Gelbflossen-Thunfisch, (<i>Thunnus albacares</i>)	6,95 €
Kammuschelfleisch , ohne Rogen gefangen im Nordwestatlantik, Wildfang, (<i>pacopecten agellanicus</i>)	5,90 €
Tilapiafilet , ohne Haut, grätenfrei aus Aquakultur Thailand, (<i>Tilapia nilotica</i>), getaut	1,90 €
Dorade Royal , ganz aus Aquakultur Griechenland, (<i>Sparus auratus</i>)	1,40 €
Loup de Mer (Wolfsbarsch), ganz aus Aquakultur Griechenland, (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	1,40 €
Lachssteaks aus Aquakultur Norwegen, Hochseegefarmt, (<i>Salmo salar</i>)	1,50 €
Lachsforellen , ausgenommen aus Aquakultur Deutschland, (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	1,50 €
Forellen , ausgenommen aus Aquakultur Deutschland, (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	1,40 €
Kabeljau , zum Kochen, ohne Kopf gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (<i>Gadus spp.</i>)	1,90 €
Schellfisch , ohne Kopf, geschuppt gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	1,50 €
grüne Heringe , ausgenommen, ohne Kopf gefangen im Nordostatlantik, Wildfang, (<i>Clupea harengus</i>) aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei	0,80 €
Austern „Salgado“ Nr. 3 Gefangen im Nordostatlantik (Portugal) (Preis je Stück)	2,20 €
Wild-Gambas, mit Schale, ohne Kopf, roh Gefangen im Zentral-Ostatlantik, (<i>panaeus monodon</i>), getaut	4,95 €
Miesmuscheln gefangen im Nordostatlantik (Holland) (<i>Mytilus spp.</i>)	0,59 €
Salicorne, Queller (<i>Salicornia herbacea</i>)	2,20 €
Obsiblu „Südseegarnelen“ , ganz, mit Kopf, roh, getaut aus Aquakultur Neukaledonien, (<i>panaeus stylirostris</i>)	7,50 €

Fisch Lemmen

Die **Obsiblu**e kommt aus blauen Lagunen eines UNESCO-Weltnaturerbes in Neu-Kaledonien (Südsee)

Vorbestellung

Die Obsiblu wird artgerecht und nachhaltig von einer Zuchtkooperative in Meereslagunen gefarmt

Jedes Jahr steht lediglich eine begrenzte Menge der Obsiblu zur Verfügung

In Japan ist die Obsiblu berühmt als "Tenshi No Ebi" oder "Angel Prawn"

Die Obsiblu ernährt sich von Naturfutter, dass durch die Gezeitenströmung in die Lagunen fließt
Um Stress für die Tiere zu vermeiden, wird die Obsiblu nur Nachts abgefischt und für beste Qualität unmittelbar danach schockgefrostet

Die Obsiblu schmeckt nussig-süß und ist in ihrer Textur cremig-fest. Ideal für Sushi.

Die Obsiblu wird weltweit in den besten Küchen verarbeitet: Premium Qualität für höchste Ansprüche!

Fisch Lemmen

Fisch Lemmen

Fisch Lemmen

3