



SCWARZER Heilbutt

ELEGANTER NAME -
WEISSES, ZARTES FLEISCH

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG FÜR SIE:

Heilbutt Fischerei - eine jahrhundertealte Tradition

Der Schwarze Heilbutt stammt aus den nördlichsten Teilen des Atlantiks und des Arktischen Ozeans, wo er entweder auf Hochsee mit Schleppnetzen oder küstennah mit Langleinen oder kleineren Netzen gefangen wird. In Grönland gibt es eine jahrhundertealte Tradition in der Fischerei auf Schwarzen Heilbutt. Der Heilbutt-Bestand in Westgrönland gilt als gesund und stabil.

Milder, cremiger Geschmack - praktisch grätenfrei

Der Schwarze Heilbutt überzeugt durch sein schneeweißes, saftiges, zartes Fleisch. Er bietet einen milden und cremigen Geschmack mit einem Hauch von Süße und Umami. Er ist ein Fisch mit einem natürlichen Fettgehalt von 15%, was ein ähnliches Omega-3-Niveau wie Lachs liefert. Der milde Fisch gibt noch genügend Raum für die Entfaltung von Gewürzen und Aromen. Das Risiko unentdeckter Gräten ist gering.

Schon gewusst?

Schwarzer Heilbutt wird oft mit Atlantischem Heilbutt verwechselt, obwohl es eine völlig andere Art ist. Der Schwarze Heilbutt ist ein Plattfisch, der zwei schwarze Hautseiten hat, was seinen eleganten Namen erklärt. Sein weißes Fleisch hat einen hohen Gehalt an Omega 3-Fettsäuren und eine zarte Textur, während Atlantischer Heilbutt (auch Weißer Heilbutt) mager und ziemlich fest ist.



Mehr Informationen unter
www.royalgreenland.de

Scannen Sie den Code
und sehen Sie sich
ein Video über unsere
Heilbuttfischerei vor
Grönland an.

