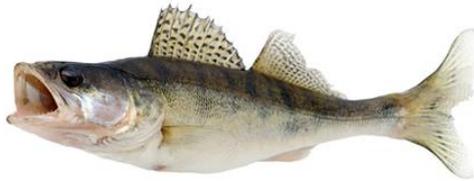




Süsswasser



© Fotolia

Egli - Perche

Vorkommen:
Schweizer Seen und Bodensee.
Geschmack / Konsistenz:
festes, weisses Fleisch, sehr fettarm.



© Fotolia

Zander - Sandre

Vorkommen:
Schweizer Seen und Bodensee.
Geschmack / Konsistenz:
zarter, magerer Speisefisch.
Feiner Geschmack, dem Hecht ähnlich.



© Fotolia

Hecht - Brochet

Vorkommen:
Schweizer Seen und Bodensee.
Geschmack / Konsistenz:
aromatischer Geschmack. Mageres, festes
und weisses Fleisch – aber: viele Gräten



© Fotolia

Saibling, Rötel - Omble

Vorkommen:
Zucht und Island
Geschmack / Konsistenz:
zart und fein, festes, lachsfarbenes Fleisch.



© Fotolia

Forelle - Truite

Herkunft:
Schweizer Flüsse, Seen und Bodensee
Geschmack / Konsistenz:
festes, schmackhaftes Fleisch.
Farbe je nach Art weiss bis lachsrot.



© Fotolia

Lachs - Saumon

Herkunft: Zucht.
Geschmack / Konsistenz:
festes, würziges, eher fettreiches Fleisch.
Farbe je nach Art weiss bis kräftiges rot.



Meerwasser



© Fotolia

Seezunge - Sole

Herkunft: Mittelmeer. Saisonales Angebot.

Konsistenz:

wertvoller, exklusiver Fisch, schneeweisses, festes Fleisch.



© Fotolia

Goldbrasse - Dorade royale

Herkunft: Mittelmeer

Geschmack / Konsistenz:

weisses, festes, sehr schmackhaftes Fleisch.



© Fotolia

Seeteufel - Baudroie

Herkunft: Mittelmeer

Konsistenz:

festes, weisses Fleisch, völlig grätenfrei.



© Fotolia

Roter Schnapper - Red Snapper

Herkunft: Westatlantik

Konsistenz:

Trockenes, weisses Fleisch, wenige, grosse Gräten.



© Fotolia

Barramundi

Herkunft: Pazifischer Ozean

Konsistenz:

Sehr zart und schmackhaft, weisses, festes Fleisch.



© Fotolia

Hummer - Hammard américaine

Herkunft: Atlantik

Konsistenz:

Weisses festes und zartes Fleisch.