

Hiramasa Kingfish: authentisch australisch

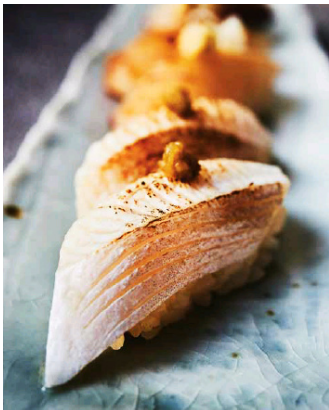


Stark im Wasser und zart auf dem Teller!

Das Wasser des **Spencer Gulf** zählt zu den **saubersten und unberührtesten Gewässern Australiens**. Hier wächst der Hiramasa Kingfish (Gelbschwanzmakrele) in einer geschützten Aquakultur heran. Die kalten, reinen Gewässer sind für die **feste Fleischstruktur verantwortlich** und machen den Hiramasa Kingfish zu einem der besten Fische für den rohen Verzehr.

Roh unübertroffen, gegart überragend!

- unter japanischen Sushi-Meistern als **besten Sashimi-Fisch** weltweit geltend
- kann andere **Aromen annehmen**, behält aber immer seinen **eigenen vollendeten Charakter**
- Perfekt mild gepökelt oder mariniert, langsam gegart, pochiert, gebraten oder gegrillt ... Ihrer **Vielseitigkeit** sind keine Grenzen gesetzt.



AUSSEHEN & TEXTUR

- Frisches helles Fleisch mit einem glänzenden, leicht öligen Schimmer
- Feste, aber zarte Textur, gleichzeitig saftig und cremig

AROMA & GESCHMACK

- Frisches, leichtes Meeresaroma
- Ausgewogener und harmonischer, feiner Geschmack
- Natürliche Öle sorgen für einen interessanten, reinen, süßlichen Geschmack mit Untertönen von Auster
- Subtiler, an Kräuter erinnernder, leicht salziger, anhaltender Nachgeschmack

Unser Angebot für Sie: Kingfish „Hiramasa“ Australien, Aquakultur

Art. Nr. 938	Kingfish 3,5 – 5 kg, ausgenommen	27,95 € / kg
Art. Nr. 20113	Kingfishfilets 1,5 kg+	32,95 € / kg

Druckfehler vorbehalten – Angebot nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf. Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer / Großkunden, nicht an Endverbraucher/ Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com