

ASC Eismeersablingsfilet mit Haut

Unser ASC Eismeersablingsfilet stammt aus zertifiziert nachhaltiger und sorgfältig ausgewählter Aquakultur. Der Eismeersaibling wird in klaren Gewässern gezüchtet, die dem natürlichen Lebensraum der Fische in nichts nachstehen. Sein Fleisch überzeugt durch seinen delikaten und einzigartigen Geschmack. Es hat ein feines Aroma mit einer dezent mineralischen Note von Meer und eine zarte Textur, die förmlich auf der Zunge zergeht. Sie können das Eismeersablingsfilet auf der Haut braten, in Zitronenöl confieren sowie mit Kräuter- oder Rote Bete-Salz beizen und zu frischem Salat, dünn gehobelten Radieschen, eingelegten Gurken oder glasierten Drillingskartoffeln genießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
--------------------	------------------------

Herkunft	Island
----------	--------

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Island
---------------------------------------	--------

Zertifizierung	ASC
----------------	-----

Lagertemperatur	0-2°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland