

ASC Eismeersaiblingsfilet mit Haut

Unser ASC Eismeersaiblingsfilet 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 Eismeersaiblingsfilet 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