

# ASC Wolfsbarschfilet mit Haut

Gerade bei solch agilen Raubfischen ist es wichtig, dass die Zucht besonders sensibel und artgerecht aufgestellt ist. ASC Wolfsbarsch garantiert nachhaltig bestandsschonenden Fischgenuss ohne Qualitätsverlust. Kosten Sie den Klassiker der mediterranen Hochküche. Das saftige Filet, auf der Haut kross gebraten, spricht zwar für sich, doch lassen Sie sich vom zart-blättrigen Fleisch zur Kreativität beflügeln. Von Chevice mit frischem Limettensaft, Tigermilch und Mango bis zu orientalisch angehauchten Kreationen mit Raz el Hanout Gewürz, getrockneter Aprikose, marokkanischer Salzzitrone und luftigem Couscous stehen Ihnen alle Türen offen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Zertifizierung	ASC
Herkunft	Kroatien

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

## Inverkehrbringer

CROMARIS  
Gaženička cesta 4B 23000 Zadar Kroatien