

QSFP Rotbarschloin ohne Haut

Das aromatische und angenehm mineralische Fleisch der Rotbarsche ist längst kein Geheimtipp mehr. Grätenfrei und ohne Haut, gibt es nichts mehr zu bedenken und Sie können kulinarisch direkt durchstarten. Die Loins bieten sich ideal zur Zubereitung im Ofen in cremiger Soße oder frischem Gemüsebett an. Natürlich können Sie das robuste Fleisch auch braten. Hierzu empfehlen wir jedoch, die Loins in Mehl oder flüssigem Teig zu wenden, um das wertvolle Fleisch vor dem Austrocknen oder Zerfallen zu bewahren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	QSFP
Fanggerätekatgorie	Langleine
Herkunft	Island
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27.5 Island und Färöer

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

Inverkehrbringer

ISG Iceland Seafood GmbH
Großer Grasbrook 9 20457 Hamburg Deutschland