

# Seelachsfilet ohne Haut

Unser beliebter Alltagsheld der Fischküche. Besonders beliebt ist der mild würzigen Eigengeschmack des weißen Fleisches bei der Zubereitung von panierten Leckereien wie Backfisch, Fischstäbchen oder feinen Fischfrikadellen. Doch auch gedünstet auf Buttergemüse und Kartoffelstampf serviert, hat unser Seelachsfilet bestimmt schon so einige leckere Momente auf dem Gewissen. Da werden wahrhaftig Kindheitserinnerungen wach.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik, 27.4 Nordsee
Fanggeräte-kategorie	Schleppnetz, Wadennetz, Kiemennetz
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

Pandalus A/S  
Industrivangen 3 7730 Hanstholm Dänemark