

MSC Kabeljauloin ohne Haut

Der Gourmaitre Kabeljau-Loin ist ein besonders edles Rückenstück: dick geschnitten, zartblättrig und mild im Geschmack. Die Portionen à 160–180 g sind ohne Haut, praktisch grätenfrei und einzeln entnehmbar – ideal für eine schnelle, präzise Portionierung und gelingsichere Zubereitung in Pfanne, Ofen oder Dampf.

Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	67 Pazifik, Nordost
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	MSC
Lagertemperatur	Max. -18°C
Zustand	Tiefgefroren

Zutaten

KABELJAU (100%).