

## QSFP Kabeljauloin ohne Haut | ca. 600g

Der nahezu grätenfreie Premium-Cut vom Kabeljau öffnet Ihnen die Tür zu vielen besonderen Genussmomenten. Die Haut dient als besonderer Schutz während der Garzeit. So bleibt das zarte Fleisch lange saftig und zerfällt nicht bei der Zubereitung. Für Genussmenschen ist die krosse Haut natürlich noch ein köstlicher Nebeneffekt. Cremiges Püree aus Wurzelgemüse, deftige Linsen mit Speck oder ein erfrischendes Bouquet aus Gurke und Dill sowie das QSFP Siegel, lassen den Kabeljau so richtig glänzen.

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

### Allergene

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

### Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik
Fanggerätekategorie	Schleppnetz, Langleine
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	QSFP
Lagertemperatur	0-2°C

### Inverkehrbringer

ISG Iceland Seafood GmbH  
Großer Grasbrook 9 20457 Hamburg Deutschland