

QSFP Forellenfilet geräuchert

In den von Wäldern umgebenen Naturteichen der Familie Reese wachsen die Forellen für unsere geräucherten QSFP Forellenfilets. Dank des klaren Quellwassers, reichhaltiger Nährstoffe und der ursprünglichen Lebensräume wachsen in den Teichen der Reeses gesunde, prächtige Fische mit festem Fleisch und bester geschmacklicher Voraussetzung heran. Forellen, Goldforellen und Saiblingen leben dabei in den Zuchtteichen, aber auch regionale Besonderheiten wie Edelmaränen werden gezüchtet. Durch die traditionellen Fischzucht und den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen werden und Erhalt und die Pflege besonderer Kulturlandschaften gefördert und kleine landwirtschaftliche Strukturen.

Geräuchert und veredelt durch die handwerkliche Kunst unser Partner Manufaktur in Bremerhaven erhalten wir ein Produkt reich an Genuss.

Verzehrempfehlung: Für ein perfektes Aroma die Forellenfilets aus der Folie nehmen und bei Raumtemperatur für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Deutschland
Zertifizierung	QSFP
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Hans Fiedler Söhne GmbH
Am Lunedeich 149 27572 Bremerhavent Deutschland