

# QSFP Kabeljauloin mit 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

Fanggerätekategorie	Wadennetz, Haken und Langleine - Nicht spezifiziert, Pelagisches Schleppnetz - Scherbrettnetz
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	QSFP
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27.5 Island und Färöer, 27.3 Skagerrak, Kattegat, Sound, Beltsee und Ostsee
Herkunft	Island
Lagertemperatur	0-2°C
Zustand	Frisch

## Zutaten

### KABELJAULOINS

## Zusätzliche Informationen

Zwischen +0°C und +2°C lagern. Möglichst am Tag des Kaufes verzehren. Nur im durchgeraten Zustand verzehren.

## Inverkehrbringer

Transgourmet DE Bremerhaven GmbH & Co. OHG Umlagerung  
An der Packhalle IX Nr. 11 27572 Bremerhaven Deutschland