

QSFP Knurrhahnfilet

Knurrhahn gilt an Deutschlands Fischtheken als eine absolute Seltenheit. Selbstverständlich, finden Sie diese erst recht Delikatesse bei uns. Und damit nicht genug: Sie erhalten die Filets des Edelfischs sogar QSFP zertifiziert. Wir empfehlen, Knurrhahnfilets schonend zu garen. Das bedeutet, mit frischen Kräutern und Gewürzen in Butcher Paper oder Pergamentpapier verpackt langsam im Ofen gar ziehen zu lassen. Genießen Sie Knurrahn von seiner leichten Seite, mit Gelber Bete, bunten Rüben und schwarzem Reis oder setzen Sie auf deftig herz hafte Beilagen wie Pump ernickelkruste, geschmorte Pastinaken und gebratenen Speck.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik, Subfangzone 27.7
Fanggerätekategorie	Schleppnetz
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	QSFP
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland