

QSFP Goldforellenfilet mit Haut

Nicht nur im Namen, sondern auch am Gaumen ein echter Goldschatz. Um der Delikatesse auch alle Ehre zu machen, empfehlen wir eine Kombination mit Kürbis-Zitronen-Püree, Topinamburgemüse sowie frittierten Topinamburchips und confiertem Filet der QSFP Goldforelle. Sie werden begeistert sein!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
----------	-------------

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
--------------------	------------------------

Zertifizierung	QSFP
----------------	------

Fangerätekategorie	Netzgehegehaltung
--------------------	-------------------

Lagertemperatur	0-2°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

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