

Meerbarbenfilet mit Haut

Das Gourmaitre Meerbarbenfilet überzeugt mit feinem, leicht nussigem Aroma und zart-saftigem Fleisch. Die Filets sind roh, mit Haut und in kleinen Portionen von 40–80 g geschnitten – ideal für Vorspeisen, Tapas oder gemischte Fischplatten. Praktisch grätenfrei und einzeln entnehmbar: So können Sie genau die benötigte Menge auftauen und die Haut in der Pfanne schön kross braten.

Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	71 Pazifik, West Zentral
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Fanggerätekategorie	Schleppnetz
Lagertemperatur	max. -18°C
Zustand	Tiefgefroren

Zutaten

MEERBARBE (100%)

Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland