

Forelle küchenfertig fangfrisch

Frische Forellen aus deutscher Aquakultur: Vielseitiger Genuss für Ihre Küche

Entdecken Sie mit unseren frischen Forellen aus kontrollierter deutscher Aquakultur eine hochwertige und vielseitige Bereicherung für Ihre kulinarischen Kreationen. Diese erstklassigen Fische überzeugen nicht nur durch ihre Qualität, sondern bieten auch unzählige Möglichkeiten für die Zubereitung in Ihrer eigenen Küche.

1. Qualität aus deutschen Gewässern: Ein Vertrauensbeweis für Ihren Gaumen

Unsere frischen Forellen stammen aus sorgfältig überwachten deutschen Aquakulturanlagen. Die Kontrolle über den Aufzuchtprozess gewährleistet nicht nur die Reinheit des Gewässers, sondern auch die ausgezeichnete Qualität der Forellen. Durch kurze Transportwege bleibt die Frische der Fische erhalten, und Sie können sich auf einen unverfälschten Geschmack freuen.

2. Vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten: Forellen für jede Geschmacksrichtung

Die frischen Forellen aus deutscher Aquakultur eignen sich hervorragend für diverse Zubereitungsmethoden. Ob gegrillt, gebraten, gedünstet oder im Ofen geröstet – die zarten Forellenfilets harmonieren perfekt mit verschiedenen Aromen und Gewürzen. Von mediterranen Kräutern bis zu exotischen Gewürzen - Ihrer kulinarischen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

3. Leichte und gesunde Mahlzeiten: Forellen als ernährungsbewusste Wahl

Forellen sind nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch eine gesunde Proteinquelle. Reich an Omega-3-Fettsäuren unterstützen sie die Gesundheit von Herz und Gehirn. Mit unseren frischen Forellen können Sie schmackhafte, leichte und ernährungsbewusste Gerichte auf den Tisch bringen, die Ihre Familie und Gäste begeistern werden.

4. Kreative Kochexperimente: Forellen für Gourmet-Abenteuer

Die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der frischen Forellen laden zu kreativen Kochexperimenten ein. Von Pasta-Gerichten über Salatkreationen bis hin zu raffinierten Vorspeisen – die Forelle verleiht Ihren Gerichten eine exquisite Note und macht jedes Essen zu einem besonderen Erlebnis.

Bestellen Sie jetzt: Frische deutsche Forellen für Ihre kulinarische Entdeckungsreise

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den frischen Forellen aus kontrollierter deutscher Aquakultur. Bestellen Sie noch heute und lassen Sie sich von der Qualität und Vielseitigkeit unserer Forellen überzeugen. Erleben Sie kulinarische Höhepunkte in Ihrer eigenen Küche und genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack dieser heimischen Delikatesse.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	515 kj
Brennwert kcal	125 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,21 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23,89 g
Salz	0,05 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Forelle

Herkunftsart

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden