

Rotbarschfilet in Bierteig 500g

Frisches Rotbarschfilet im Knusprigen Bierteig: Ein kulinarisches Highlight auf umweltfreundlichem Palmblattteller

Frisches Rotbarschfilet, kunstvoll umhüllt von einem knusprigen Bierteig und serviert auf einem nachhaltigen Palmblattteller – diese Kombination verspricht nicht nur einen Gaumenschmaus, sondern auch ein umweltfreundliches Genusserlebnis. In diesem Artikel erkunden wir die Gründe, warum frisches Rotbarschfilet im Bierteig auf einem Palmblattteller eine ausgezeichnete Wahl für Feinschmecker und Umweltbewusste darstellt.

Das Perfekte Rotbarschfilet

Unser frisches Rotbarschfilet zeichnet sich durch höchste Qualität aus. Sorgfältig ausgewählt, wird es schonend zubereitet, um sicherzustellen, dass Sie nur das Beste auf Ihrem Teller haben. Der zarte Geschmack des Rotbarsches wird durch den knusprigen Bierteig perfekt ergänzt. Dieser Teig verleiht dem Gericht nicht nur eine goldene, knusprige Textur, sondern auch eine subtile, aromatische Note, die den Rotbarsch perfekt zur Geltung bringt.

Umweltfreundliche Präsentation auf Palmblatttellern

Die Präsentation des Rotbarschfilets auf Palmblatttellern ist nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch umweltfreundlich. Palmblattteller sind biologisch abbaubar und werden aus den Blättern der Areca-Palme hergestellt. Sie sind eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichem Einweggeschirr und tragen dazu bei, die Umweltauswirkungen zu minimieren. Genießen Sie Ihr köstliches Mahl, ohne sich Gedanken über die Umweltbelastung machen zu müssen.

Leichte Handhabung und Vielseitigkeit

Die Lieferung auf Palmblatttellern macht die Handhabung dieses Gerichts besonders einfach und unkompliziert. Sie müssen sich keine Gedanken über aufwändiges Geschirrspülen machen. Genießen Sie Ihr Essen, und wenn Sie fertig sind, können Sie die Palmblattteller einfach kompostieren oder entsorgen.

Frisches Rotbarschfilet im knusprigen Bierteig ist äußerst vielseitig. Es eignet sich perfekt als Hauptgericht oder als köstliche Vorspeise. Servieren Sie es mit Ihrer Lieblingsbeilage, sei es knusprige Pommes, frisches Gemüse oder ein erfrischender Salat, und erleben Sie die perfekte Kombination von zartem Fisch und knuspriger Textur.

Fazit: Frisches Rotbarschfilet im Bierteig auf Palmblattteller - Genuss für Gaumen und Umwelt

Dieses Gericht vereint Qualität, Geschmack und Umweltbewusstsein auf Ihrem Teller. Das frische Rotbarschfilet im knusprigen Bierteig, serviert auf einem Palmblattteller, ist ein kulinarisches Erlebnis, das sowohl Ihre Sinne als auch die Umwelt erfreut. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von der geschmacklichen Finesse und Nachhaltigkeit dieses Gerichts inspirieren. Ihr Gaumen wird begeistert sein, und die Umwelt wird es Ihnen danken.

Das Filet könnte einen kleinen Grätenanteil enthalten

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

Wir empfehlen zum Backfisch unseren hausgemachten Kartoffelsalat und eine, oder auch zwei, von unseren hausgemachten Saucen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	350 kj
Brennwert kcal	63 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,2 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Fisch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Rotbarsch, Weizenmehl, Salz Pfeffer, Bier

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden