

Seelachsfilet in Bierteig 500g

Frisches Seelachsfilet im knusprigen Bierteig: Ein Genuss auf einem Nachhaltigen Palmblatzteller

Frisches Seelachsfilet, umhüllt von einem knusprigen Bierteig und serviert auf einem umweltfreundlichen Palmblatzteller – das ist ein kulinarisches Erlebnis, das Ihre Sinne verwöhnt und die Umwelt schont. In diesem Artikel werden wir eintauchen in die Welt dieses köstlichen Gerichts und die Gründe entdecken, warum frisches Seelachsfilet im Bierteig auf einem Palmblatzteller eine erstklassige Wahl für Feinschmecker und Umweltbewusste ist.

Die Perfektion von Frischem Seelachsfilet

Unser frisches Seelachsfilet zeichnet sich durch höchste Qualität aus. Sorgfältig ausgewählt, wird es auf den Punkt zubereitet, um sicherzustellen, dass Sie nur das Beste auf Ihrem Teller haben. Der zarte Geschmack des Seelachs wird durch den knusprigen Bierteig perfekt ergänzt. Dieser Teig sorgt für eine goldene, knusprige Textur und verleiht dem Seelachs eine leichte, aromatische Note, die die Sinne begeistert.

Umweltfreundliche Präsentation auf Palmblatttellern

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

Die Leichte Handhabung

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

Vielseitig und Lecker

Frisches Seelachsfilet im knusprigen Bierteig ist äußerst vielseitig. Es eignet sich perfekt als Hauptgericht oder als köstliche Vorspeise. Servieren Sie es mit einer Beilage Ihrer Wahl, sei es Pommes, Gemüse oder Salat, und genießen Sie die perfekte Kombination von zartem Fisch und knuspriger Textur.

Fazit: Frisches Seelachsfilet im Bierteig auf Palmblatzteller - Ein Genuss für Gaumen und Umwelt

Dieses Gericht vereint Qualität, Geschmack und Umweltbewusstsein auf Ihrem Teller. Das frische Seelachsfilet im knusprigen Bierteig, serviert auf einem Palmblatzteller, ist ein kulinarisches Erlebnis, das Sie nicht verpassen sollten. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von der Harmonie von Geschmack und Umweltschutz inspirieren. Ihr Gaumen wird begeistert sein, und Ihre Umweltbilanz 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

Seelachs, Weizenmehl, Salz Pfeffer, Bier

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden