

Skreifilet norwegisches Winterkabeljaufilet Skrei mit Haut

MSC-zertifizierter Genuss: Winterkabeljau-Filet, frisch und nachhaltig gefangen

Erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack des Winters mit unserem MSC-zertifizierten Winterkabeljau-Filet – eine Delikatesse, die nicht nur frisch und köstlich ist, sondern auch höchsten Nachhaltigkeitsstandards entspricht.

Warum Winterkabeljau?

- 1. Frische aus der Kälte:** Der Winterkabeljau, auch als Skrei bekannt, zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Frische aus. In den eiskalten Gewässern des Nordatlantiks aufgewachsen, bietet er ein festes, zartes Fleisch mit einem milden und dennoch kräftigen leicht nussigen Geschmack.
- 2. MSC-Zertifizierung:** Unser Winterkabeljau trägt stolz das MSC-Logo, das für verantwortungsbewussten Fischfang steht. Die Zertifizierung garantiert, dass der Fang nachhaltig ist und die Fischbestände in den Meeren geschützt werden.
- 3. Vorzügliche Qualität:** Jedes Winterkabeljau-Filet wird sorgfältig ausgewählt und frisch mit Haut angeboten, um die natürliche Beschaffenheit des Fisches zu bewahren und Ihnen ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Die Zubereitung: Frische und Einfachheit vereint

Die Zubereitung des Winterkabeljau-Filets ist einfach und lässt den natürlichen Geschmack dieses Meeresbewohners perfekt zur Geltung kommen. Ob gegrillt, gebraten oder im Ofen zubereitet, das Filet mit Haut bleibt saftig und behält seinen einzigartigen Charakter.

Nachhaltigkeit auf Ihrem Teller

Mit dem MSC-Logo auf unserem Winterkabeljau-Filet können Sie sicher sein, dass Ihr kulinarischer Genuss im Einklang mit den Prinzipien der nachhaltigen Fischerei steht. Der respektvolle Umgang mit den Ozeanen und die Erhaltung der Fischbestände sind uns ebenso wichtig wie der erstklassige Geschmack auf Ihrem Teller.

Fazit: Genuss mit gutem Gewissen

Tauchen Sie ein in die Welt des MSC-zertifizierten Winterkabeljaus – eine Gaumenfreude, die den Winter auf Ihren Teller bringt. Frisch, nachhaltig und mit dem MSC-Logo als Zeichen höchster Qualität und Verantwortung. Entdecken Sie den unvergleichlichen Geschmack des Winters mit jedem Bissen!

Nachhaltig gefangen, frisch auf den Tisch – Entdecken Sie die winterliche Delikatesse des MSC-zertifizierten Winterkabeljau-Filets mit Haut!

Trotz bester Schnitttechnik kann es sein das ein kleiner Grätenanteil im Filet vorhanden ist. Wenn es Grätenfrei sein soll dann empfehlen wir die Loins.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	345 kj
Brennwert kcal	85 kcal
Fett	0,62 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	0,18 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Kabeljau

Herkunftsart

Lat. Name: Gadus Morhua Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden