

Kabeljaufilet in Bierteig 500g

Frisches Kabeljaufilet im knusprigen Bierteig: Ein Genuss geliefert auf einem Palmblattteller

Frisches Kabeljaufilet, umhüllt von einem knusprigen Bierteig und serviert auf einem umweltfreundlichen Palmblattteller – das ist ein Geschmackserlebnis, das nicht nur den Gaumen, sondern auch das Gewissen erfreut. In diesem Artikel werden wir eintauchen in die Welt dieses köstlichen Gerichts und die Gründe entdecken, warum frisches Kabeljaufilet im Bierteig auf einem Palmblattteller ein Highlight für Feinschmecker und Umweltbewusste gleichermaßen ist.

Die Perfektion von Frischem Kabeljaufilet

Unsere frischen Kabeljaufilets sind von höchster Qualität und werden sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass Sie nur das Beste auf Ihrem Teller haben. Der zarte Geschmack des Kabeljaus wird durch den knusprigen Bierteig perfekt ergänzt. Dieser Teig sorgt nicht nur für eine goldene, knusprige Textur, sondern auch für eine subtile, aromatische Note, die den Kabeljau zur Geltung bringt.

Umweltfreundliche Präsentation auf Palmblatttellern

Die Präsentation des Kabeljaufilets auf Palmblatttellern ist nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch umweltfreundlich. Palmblattteller sind biologisch abbaubar und werden aus den Blättern der betelnussähnlichen Areca-Palme hergestellt. Sie sind eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Einweggeschirrmaterialien und reduzieren die Umweltauswirkungen. So können Sie Ihr köstliches Mahl genießen, 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. Es genügt den Palmblattteller aus dem Vakuumbbeutel zu entnehmen und mit dem Belag in der Mikrowelle oder dem Backofen zu erwärmen. Genießen Sie Ihr Essen, und wenn Sie fertig sind, können Sie die Palmblattteller einfach kompostieren oder entsorgen.

Vielseitig und Lecker

Frisches Kabeljaufilet 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 Kabeljaufilet im Bierteig auf Palmblattteller - Ein Genuss für Gaumen und Umwelt

Dieses Gericht vereint Qualität, Geschmack und Umweltbewusstsein auf Ihrem Teller. Das frische Kabeljaufilet im knusprigen Bierteig, serviert auf einem Palmblattteller, 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

Kabeljau, Weizenmehl, Salz, Pfeffer, Bier

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden