schwarzer Heilbutt, im Anschnitt

Frischer Schwarzer Heilbutt – Der Delikate Genuss vom Meer

Premiumqualität von GreetFish – Zart, buttrig & vielseitig

Frischer **Schwarzer Heilbutt** zählt zu den edelsten Speisefischen der Welt. Mit seiner **butterzarten Konsistenz**, dem **milden Geschmack** und der **natürlichen Süße** ist er ein kulinarisches Highlight für jede Küche – ob gedünstet, gebraten oder roh als Ceviche.

Edles Fischfleisch mit butterartiger Textur

Frisch & naturbelassen – Direkt aus nachhaltigem Fang

Vielseitig zubereitbar: Braten, Dünsten, Gratinieren, Ceviche

Reich an Omega-3-Fettsäuren, Eiweiß & Vitaminen

Lieferung vakuumiert & küchenfrisch – Exklusiv bei GreetFish

Herkunft & Qualität

Unser Schwarzer Heilbutt stammt aus den klaren Gewässern des **Nordatlantiks** und wird nachhaltig gefangen. Er wird direkt nach dem Fang verarbeitet und **vakuumverpackt** geliefert – für maximale Frische und Genuss.

Zubereitungsideen

Gebratener Heilbutt:
In Butter oder Olivenöl goldbraun anbraten – mit Zitronenbutter serviert ein echter Hochgenuss.

Gedünstet mit Gemüse:
In Fischfond oder Weißwein mit Kräutern sanft gegart – leicht, gesund und aromatisch.

Gratinierte Heilbuttfilets:
Mit Parmesan-Kräuter-Kruste im Ofen überbacken – außen knusprig, innen zart.

Ceviche vom Heilbutt:
Mit Limettensaft, Chili, roten Zwiebeln und Koriander roh mariniert – frisch & exotisch.

Tipp von GreetFish:

Schwarzer Heilbutt braucht nur wenig Gewürz – er überzeugt durch **seinen Eigengeschmack**.
Nicht zu lange garen – das zarte Fleisch bleibt am besten bei kurzer Garzeit saftig und aromatisch.

Jetzt bei GreetFish.de entdecken

Genießen Sie die **Premiumqualität von Schwarzem Heilbutt** – direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.
Frisch, nachhaltig & exzellent im Geschmack – jetzt bestellen & kulinarisch verwöhnen lassen!

Zum Produkt

Nährwerte

GreetFish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	595 kj
Brennwert in kcal	123 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	0,15 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

schwarzer Heilbutt

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Reinhardtius hyppoglossus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Nördliche Nordsee) Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel