

Fischpanade 150g

Fischpanade – Knuspriger Genuss für feine Fischgerichte

Unsere **Fischpanade** ist speziell für die Zubereitung von **knusprigem, goldbraunem Fisch** entwickelt worden und sorgt für ein **perfektes Bratergebnis** mit einer herrlich krossen Hülle. Die ausgewogene Mischung aus **Weizenmehl, Gewürzen und feinen Kräutern** bringt den feinen Geschmack des Fisches ideal zur Geltung – ganz gleich ob **Seelachs, Scholle, Rotbarsch oder Matjes**.

Ob in der Pfanne gebraten, im Ofen gebacken oder in der Fritteuse zubereitet – mit dieser Panade gelingt Fisch immer **außen knusprig und innen saftig**.

Eigenschaften unserer Fischpanade:

- ✓ **Ideal abgestimmt für Fischfilets & ganze Fische**
- ✓ **Fein gewürzt** – unterstützt den natürlichen Fischgeschmack
- ✓ **Knusprig & goldbraun** – für ein perfektes Braterlebnis
- ✓ **Vielseitig einsetzbar** – für Pfanne, Ofen oder Fritteuse
- ✓ **Einfach in der Anwendung** – nur leicht anfeuchten & panieren

Anwendungsempfehlung:

- 1 Fisch trocken tupfen und bei Bedarf leicht mit Zitronensaft würzen.
- 2 Fischstücke zuerst in Mehl wenden, dann durch Ei ziehen (optional)
- 3 In der Fischpanade wenden und gut andrücken.
- 4 In heißem Öl **ca. 3–5 Minuten pro Seite** goldbraun braten oder backen.

Tipp:

Für besonders aromatische Ergebnisse: Vor dem Panieren den Fisch leicht mit einer Marinade aus Zitrone, Knoblauch und Dill einreiben.
Auch perfekt für **Garnelen, Calamari oder Fischfrikadellen**.

Mit unserer Fischpanade wird jeder Fisch zum knusprigen Highlight – probieren Sie es aus!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	200 kj
Brennwert in kcal	832 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	20 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12 g
Salz	10 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Sellerie	Ja

Inverkehrbringer

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