

Kochfischgewürz 60g

Kochfischgewürz – Fein abgestimmt für aromatische Fischeude und klare Fischgerichte

Unser **Kochfischgewürz** ist eine **sorgfältig zusammengestellte Gewürzmischung**, die speziell für das **Garen von Fisch in Wasser, Wein oder Brühe** entwickelt wurde. Es verleiht dem Kochsud ein **feines, ausgewogenes Aroma** und unterstützt den natürlichen Geschmack des Fisches, ohne ihn zu überdecken.

Ideal geeignet für **pochierten Fisch, Fischsuppen, Fischfond oder klare Fischgerichte**, sorgt dieses Gewürz für eine **aromatische Basis**, auf der sich vielfältige Fischkreationen aufbauen lassen.

Eigenschaften unseres Kochfischgewürzes:

Fein abgestimmte Mischung aus Kräutern & Gewürzen

Enthält u.a. **Lorbeer, Pfefferkörner, Senfsaat, Dill, Sellerie, Petersilie & Zwiebel**

Ideal für Fischeude, Brühen, Fonds & pochierten Fisch

Ohne künstliche Zusatzstoffe – 100 % natürliche Zutaten

Schnell & einfach anwendbar

Anwendungsempfehlung:

1–2 EL Kochfischgewürz auf 1 Liter Kochflüssigkeit (z. B. Wasser mit einem Schuss Weißwein oder Gemüsebrühe).

Kurz aufkochen, leicht salzen und den Fisch darin **bei mittlerer Hitze garziehen lassen** – nicht sprudelnd kochen!

Tipp:

Perfekt für die Zubereitung von:

Seelachs, Kabeljau, Forelle, Zander, Scholle

Klassischem Fischeude oder Fischfond als Basis für Suppen & Saucen

Diät- und Schonkostgerichten mit schonend gegartem Fisch

Für feinen Fischgenuss mit aromatischer Tiefe – unser Kochfischgewürz macht den Unterschied!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert in kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

Sellerie	Ja
----------	----

Inverkehrbringer

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