Thunfischfilet Thunfisch

Thunfischfilet – Frische Meeresdelikatesse voller Geschmack und Nährstoffe

Entdecken Sie unser hochwertiges **Thunfischfilet**, das mit seiner feinen Textur, seinem intensiven Aroma und seiner Vielseitigkeit in der Küche überzeugt. Reich an **Protein**, **Omega-3-Fettsäuren** und kulinarischen Möglichkeiten, ist unser **frischer Thunfisch** ein echter Favorit für bewusste Genießer.

Warum unser Thunfischfilet begeistert:

- **Frisch & hochwertig verarbeitet** – direkt nach dem Fang verarbeitet für maximale Qualität
- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – gut für Herz, Kreislauf & Gehirn
- **Vielseitig zubereitbar** – ideal als **Thunfisch-Steak**, **Sashimi**, im **Salat** oder als **Tatar**
- **Nachhaltige Herkunft** – wir achten auf umweltschonende Fangmethoden
- **Einfach & schnell zuzubereiten** – ideal für die moderne, gesunde Küche

---

Rezeptidee: Gebratenes Thunfischfilet mit Sesamkruste & Wasabi-Dip

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Portionen: 2

Zutaten:
2 frische **Thunfischfilets**, Sesamsamen, Sojasauce, Sesamöl, Wasabi-Paste, Mayonnaise, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Honig

Zubereitung in Kurzform:

1. **Filets marinieren** (Sojasauce, Öl, Salz, Pfeffer)
2. **Dip anrühren** (Wasabi, Mayo, Zitrone, Honig)
3. **Sesamkruste auftragen**
4. **Kurz & heiß anbraten** – 30–45 Sek. pro Seite
5. **In Scheiben schneiden & servieren** mit Reis, Salat oder Gemüse

Variationen:
Thunfisch vom Grill | **Mediterran mariniert** | **Mit Nusskruste**

Fazit – Thunfischfilet für Genießer

Unser **Thunfischfilet** steht für **kulinarischen Hochgenuss** und eine **ausgewogene Ernährung**. Ob roh als **Sashimi** oder kurz gebraten als **Steak** – der milde, saftige Fisch überzeugt in jeder Variante. Nachhaltig gefangen, frisch verarbeitet und vollgepackt mit **wertvollen Nährstoffen** ist dieser **Premium-Thunfisch** ein Muss für Fischfans.

ℹ Hersteller & Vertrieb:

Die Herstellung erfolgt durch **de Beer Fischfeinkost GmbH**, einem erfahrenen Spezialisten für exzellente Fischqualität.
Der exklusive Vertrieb erfolgt ausschließlich über den Onlineshop **GreetFish**.

Jetzt bestellen & den einzigartigen Geschmack des Meeres entdecken – **frisch, gesund & genussfertig**!

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

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	590 kj
Brennwert in kcal	140 kcal
Fett	4,45 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,27 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	1,07 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

Thunfisch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name:Thunnus albacares Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

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