

Rotbarschfilet in Bierteig 500g

Produktinformationen „Rotbarschfilet in Bierteig 500g“

Frisches Rotbarschfilet im knusprigen Bierteig – serviert auf einem nachhaltigen Palmblattteller

Erleben Sie höchsten Fischgenuss und umweltfreundliches Servieren in einem Gericht vereint: Unser **Rotbarschfilet im Bierteig** ist ein wahrer Klassiker, der durch seine **feine Textur, das feste, weiße Fleisch und die goldbraune Knusperhülle** überzeugt – stilvoll angerichtet auf einem **biologisch abbaubaren Palmblattteller**.

Was macht unser Rotbarschfilet besonders?

- **Feinstes Rotbarschfilet** – zart, fest & aromatisch
 - **Goldgelber Bierteigmantel** – knusprig & leicht würzig
 - **Praktisch servierfertig** – auf umweltfreundlichem Palmblattteller
 - **Vielseitig verwendbar** – ideal als Hauptgericht oder Vorspeise
 - **Schnelle Zubereitung** – im Ofen, in der Pfanne oder Fritteuse
-

Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne:

In heißem Öl bei mittlerer Hitze ca. 6–7 Minuten pro Seite goldbraun braten.

Im Backofen:

Bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15–18 Minuten garen (nach der Hälfte der Zeit wenden).

In der Fritteuse:

Bei 170°C ca. 4–5 Minuten frittieren.

Servievorschläge:

- Klassisch mit **hausgemachtem Kartoffelsalat & Remoulade**
 - Frisch & leicht mit **Blattsalat & Zitronen-Dill-Sauce**
 - Rustikal im **Fischbrötchen mit Senf oder Aioli**
-

Nachhaltige Präsentation:

Das Gericht wird auf einem **Palmblattteller** geliefert – 100 % biologisch abbaubar, lebensmittelecht & formstabil. Für umweltbewussten Genuss ohne Spülen.

Hinweis:

Das Filet kann einen kleinen Grätenanteil enthalten.

Hersteller & Vertrieb:

- **Hergestellt von:** de Beer Fisch-Feinkost GmbH

Fazit: Genuss mit Verantwortung

Das **Rotbarschfilet im knusprigen Bierteig** bietet nicht nur besten Geschmack und einfache Handhabung, sondern setzt auch ein Zeichen für Nachhaltigkeit. Ideal für alle, die Genuss und Umweltbewusstsein auf den Teller bringen möchten.

Jetzt bei GreetFish bestellen und die Kombination aus **kulinarischem Genuss und Umweltfreundlichkeit** erleben!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	896 kj
Brennwert in kcal	214 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	19,7 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	0,1 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Sellerie	Ja
Sesamsamen	Ja
Lupine	Ja
Fisch	Ja
Soja	Ja

GreetFish GmbH Sonstige Angaben

MWST-Nr.: DE 200 515 921
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Alkoholgehalt

1 % Vol.

Zutaten

ROTBARSCHFILET, Bierteig (Wasser, Bier (Wasser, Gerstenmalz, Hopfen), Pfeffer, Mehl (WEIZENMEHL, kann Spuren von SOJA, SESAM und LUPINEN enthalten)), Fischpanade (WEIZENMEHL, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E621, Weizenpaniermehl (mit Hefe), Speisesalz, Gewürze (mit SELLERIE), Würze, Volleipulver (EIER aus Bodenhaltung), Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Dextrose, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakt)

Zusätzliche Informationen

Herkunft:

Lat. Name: *Sebastes marinus* Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden