

Seelachsfilet in Bierteig 500g

Produktinformationen „Seelachsfilet in Bierteig 500g“

Frisches Seelachsfilet im knusprigen Bierteig – serviert auf einem nachhaltigen Palmblattteller

Ein Klassiker neu interpretiert: Unser zartes **Seelachsfilet**, umhüllt von einem **goldbraunen, knusprigen Bierteig**, wird stilvoll auf einem **biologisch abbaubaren Palmblattteller** serviert. Ideal für alle, die exzellenten Fischgeschmack mit Umweltbewusstsein verbinden möchten.

Was macht unser Seelachsfilet im Bierteig besonders?

- **100% Seelachsfilet (Köhler)** – aromatisch, zart & saftig
 - **Knuspriger Bierteigmantel** – mit feiner Würze & goldener Farbe
 - **Palmblattteller inklusive** – nachhaltig & praktisch
 - **Einfach zu servieren** – kein Umfüllen oder Abspülen nötig
 - **Perfekt als Hauptgericht oder Snack** – vielseitig einsetzbar
-

Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne:

In heißem Öl bei mittlerer Hitze ca. 5–7 Minuten pro Seite goldbraun braten.

Im Backofen:

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

In der Fritteuse:

Bei 170 °C ca. 4–5 Minuten frittieren, bis der Bierteig knusprig ist.

Servievorschläge:

- Klassisch: Mit **hausgemachtem Kartoffelsalat & Remoulade**
 - Frisch & leicht: Mit **grünem Salat & Zitronen-Dill-Sauce**
 - Herhaft: In einem **Fischbrötchen mit Senf & Zwiebelringen**
-

i Hinweis:

Das Filet kann einen kleinen Grätenanteil enthalten.

Hersteller & Vertrieb:

- **Hergestellt von:** de Beer Fisch-Feinkost GmbH
 - **Exklusiv erhältlich über den Onlineshop: [GreetFish](#)**
-

Fazit – Geschmack & Nachhaltigkeit perfekt kombiniert

Unser **Seelachsfilet im Bierteig** bietet nicht nur höchsten Fischgenuss, sondern setzt mit dem **Palmblattteller** auch ein klares Zeichen für **GreetFish**! Genießen. Einfach zu servieren, vielseitig zuzubereiten und ein echter Klassiker für jede Gelegenheit.

IdNr.: 58/200/11321

Um **GreetFish** bestellen und knusprigen Fischgenuss nachhaltig erleben!

Finanzamt: Emden

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

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	1 % Vol.
---------------	----------

Zutaten

ERNST & SÖHNE
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Seelachsfilet, 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, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Dextrose, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakt)

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

Lat. Name: *Pollachius virens* Fanggebiet: Nördliche Nordsee, FAO27 Fangmethode: Schleppnetz

Inverkehrbringer

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

GreetFish GmbH

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