

# Kabeljaufilet in Bierteig 500g

## Produktinformationen „Kabeljaufilet in Bierteig 500 g“

### Frisches Kabeljaufilet im knusprigen Bierteig – Genuss trifft Nachhaltigkeit

Zartes, hochwertiges **Kabeljaufilet**, umhüllt von einem goldbraunen, **knusprigen Bierteig** – serviert auf einem **umweltfreundlichen Palmblattteller**. Dieses Gericht ist ein kulinarisches Highlight für Feinschmecker, die Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legen.

---

### Warum unser Kabeljaufilet in Bierteig?

- ✓ **Ausgewähltes Kabeljaufilet** – saftig, zart & aromatisch
  - ✓ **Knuspriger Bierteig** – goldgelb & geschmackvoll
  - ✓ **Umweltfreundlich serviert** – auf biologisch abbaubarem Palmblattteller
  - ✓ **Einfach erwärmen** – in Mikrowelle oder Backofen
  - ✓ **Ideal als Hauptgericht oder Vorspeise** – vielseitig kombinierbar
- 

### So einfach geht's: Zubereitung & Servierempfehlung

#### Pfanne oder Fritteuse:

Das Kabeljaufilet portionsweise in heißem Fett bei ca. **170 °C** für **3–5 Minuten** frittieren oder braten, bis der Teig goldbraun ist.

#### Backofen:

Im vorgeheizten Ofen bei **180–200 °C** ca. **12–15 Minuten** erwärmen.

#### Mikrowelle:

Auf dem Palmblattteller bei **600–800 Watt** ca. **2–3 Minuten** erwärmen – je nach Gerät.

#### Serviertvorschläge:

Klassisch: Mit Bratkartoffeln & Remoulade

Frisch: Mit knackigem Salat & Zitronen-Dressing

Rustikal: Mit Pommes & hausgemachter Knoblauch-Sauce

---

### i Gut zu wissen:

- **Hergestellt von:** de Beer Fisch-Feinkost GmbH
  - **Exklusiver Vertrieb über den Onlineshop:** [GreetFish](#)
  - *Das Filet könnte einen kleinen Grätenanteil enthalten.*
- 

### Fazit – Knuspriger Fischgenuss mit gutem Gewissen

Unser **Kabeljaufilet im Bierteig** vereint besten Geschmack mit moderner Nachhaltigkeit. Genießen Sie feinsten Fisch auf umweltfreundlichem Palmblattteller – schnell serviert, herrlich aromatisch und verantwortungsvoll produziert.

Jetzt bei **GreetFish** bestellen und Fischgenuss in seiner besten Form erleben!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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

Kabeljaufilet ,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)

**GreetFish GmbH**  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE414416134  
Finanzamt: Emden

**Zusätzliche Informationen**

## **Herkunftsort**

Lat. Name: Gadus Morhua

Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See)

Fangmethode: Haken und Langleinen

## **Inverkehrbringer**

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