

Kabeljafilet in Bierteig 500g

Produktinformationen „Kabeljafilet in Bierteig 500 g“

Frisches Kabeljafilet im knusprigen Bierteig – Genuss trifft Nachhaltigkeit

Zartes, hochwertiges **Kabeljafilet**, 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 Kabeljafilet in Bierteig?

- **Ausgewähltes Kabeljafilet** – 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 Kabeljafilet 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.

Serviervorschläge:

Klassisch: Mit Bratkartoffeln & Remoulade

Frisch: Mit knackigem Salat & Zitronen-Dressing

Rustikal: Mit Pommes & hausgemachter Knoblauch-Sauce

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 **Kabeljafilet 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	350 kj
Brennwert in kcal	63 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,2 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.: DE434416134

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