Thunfischfilet Thunfisch grillfertig gewürzt 200g

Produktinformationen: Thunfischfilet grillfertig gewürzt – 200g

Grillfertiger Thunfisch – Aromatischer Hochgenuss in 8 Geschmacksvarianten

Erleben Sie den vollen Geschmack von **Thunfischfilet in Premiumqualität** – bereits fertig mariniert in acht exklusiven Aromen:
Thai-Lemon, Kräuter, Brasil, Italia, Bombay, Curry, Paprika und **Mango-Chili**.
Unsere **grillfertig gewürzten Thunfischfilets** bringen Abwechslung auf Ihren Grill und überzeugen mit Zartheit, Frische und kulinarischem Tiefgang.

Warum unser Thunfisch begeistert:

- **Hochwertiges Thunfischfilet** – zart, saftig & eiweißreich
- **Fertig mariniert** – ideal für Grill, Pfanne oder Backofen
- **8 exklusive Marinaden** – von mediterran bis exotisch
- **Perfekt für die Grillmatte** – kein Ankleben, saftiges Garen
- **Vielseitig einsetzbar** – Hauptgericht, Wraps, Bowls & mehr

---

Unsere Marinaden im Überblick:

- **Thai-Lemon:** Frische Zitrusnoten mit Ingwer & Chili
- **Kräuter:** Mediterrane Mischung aus Rosmarin, Thymian & Knoblauch
- **Mango-Chili:** Fruchtig-scharf, mit exotischem Pfiff
- **Italia:** Tomate, Oregano, Basilikum & Knoblauch
- **Brasil:** Limette, Koriander & grüner Pfeffer
- **Bombay:** Curry, Kreuzkümmel & ein Hauch Kokos
- **Curry**: Exotische Curry-Marinade – mit Knoblauch, Kräutern & Zitronennote
- **Paprika**: Paprika-Marinade mit Charakter – fein abgestimmt mit einer Balance aus Süße & milder Schärfe

---

Zubereitungsempfehlung:

Auf der Grillmatte:
Die Filets auf eine Grillmatte oder Alufolie legen, damit sie nicht am Rost haften.
Grillzeit: ca. 2–3 Minuten pro Seite bei starker Hitze – **nicht zu lange grillen**, sonst wird der Fisch trocken.

♨ **In der Pfanne:**
Etwas Öl erhitzen, Thunfischfilet bei mittlerer Hitze je Seite 2–3 Minuten braten.

♨ **Im Backofen:**
Bei 180 °C Umluft ca. 8–10 Minuten garen – je nach Dicke des Filets.

Serviervorschläge:

- **Klassisch:** Mit Limettenreis und gegrilltem Gemüse
- **Modern:** In Tacos mit Rotkohl & Joghurt-Limetten-Sauce
- **Leicht:** Auf einem asiatischen Blattsalat mit Sesam-Dressing
- **Exotisch:** Auf Mango-Avocado-Püree mit Koriander

Tipp:

Den **Thunfisch nur medium garen** – so bleibt er besonders zart und aromatisch. Ideal für Gäste, die raffinierten Fischgenuss schätzen.

ℹ Hersteller & Vertrieb:

Die fangfrischen Thunfischfilets stammen von der **de Beer Fischfeinkost GmbH** – Ihrem Spezialisten für maritimen Hochgenuss.
Exklusiv vertrieben über den Onlineshop GreetFish.

Verpackung: Vakuumiert für maximale Frische
Haltbarkeit: 3–4 Tage ungeöffnet bei +2 °C bis +7 °C

Jetzt bestellen und aromatischen Thunfischgenuss auf den Grill bringen!

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

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zutaten

Thunfisch,

Thai-Lemon: flanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Würze, Dextrose, natürliche Aromen
Mango Chili: pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Karotten, Mangopulver, Würze, Dextrose, natürliche Aromen
Kräuter: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Rapsöl ganz gehärtet, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aroma
Bombay: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471
Brasil: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Säurungsmittel: Citronensäure E330, Kräuter, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aromen
Italia: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Tomate, Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl), Kräuter, Aroma, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471
Paprika: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefetten, Zucker, Dextrose, Gewürzextrakte, Aroma, Paprika
Curry: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Tomate, Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), gekörnte Brühe(Würze, Salz, Rapsöl), Kräuter, Aroma, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Curry

Zusätzliche Informationen

Greet Fish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Herkunftsort
Lat. Name:Thunnus albacares Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Fangmethode: Haken und Langleinen

Inverkehrbringer

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