

Skreiloins mit Haut norwegisches Winterkabeljau Skrei

MSC-zertifizierte Exzellenz: Winterkabeljau Loin – Grätenfrei, Frisch und Nachhaltig mit dem MSC-Logo

Entdecken Sie die Spitze des Genusses mit unserem MSC-zertifizierten Winterkabeljau Loin – ein grätenfreies Rückenstück mit Haut, das nicht nur Frische und köstlichen Geschmack verspricht, sondern auch höchste Nachhaltigkeitsstandards mit dem MSC-Logo gewährleistet.

Warum Winterkabeljau Loin?

1. **Grätenfreies Vergnügen:** Unser Winterkabeljau Loin bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis ohne lästige Gräten. Jeder Bissen ist zart und vollmundig, perfekt für Genießer, die sich an der Reinheit des Fischgeschmacks erfreuen.
2. **MSC-Zertifizierung:** Das MSC-Logo auf unserem Winterkabeljau Loin steht für nachhaltigen Fischfang. Wir engagieren uns für den Schutz der Meeresumwelt und die Erhaltung der Fischbestände, um sicherzustellen, dass Sie mit gutem Gewissen genießen können.
3. **Frische und Qualität:** Jedes grätenfreie Rückenstück wird mit Haut geliefert, um die natürliche Frische und Qualität des Winterkabeljaus zu bewahren. Unser Ziel ist es, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse zu bieten.

Zubereitung der Extraklasse: Winterkabeljau Loin mit Haut

Die Zubereitung des Winterkabeljau Loin ist denkbar einfach und doch so raffiniert. Die Haut sorgt nicht nur für eine knusprige Textur, sondern bewahrt auch die Saftigkeit des Fisches. Ob gegrillt, gebraten oder im Ofen – das grätenfreie Rückenstück bleibt ein Gaumenschmaus.

Nachhaltigkeit auf jeder Ebene

Mit dem MSC-Logo auf unserem Winterkabeljau Loin können Sie sich darauf verlassen, dass Ihr kulinarischer Genuss im Einklang mit den Prinzipien der nachhaltigen Fischerei steht. Jeder Bissen erinnert nicht nur an die Frische des Meeres, sondern auch an Ihr Engagement für den Schutz unserer Ozeane.

Fazit: MSC-zertifizierte Spitzenqualität

Tauchen Sie ein in die Welt des Winterkabeljau Loin – ein grätenfreies Rückenstück mit Haut, das höchste kulinarische Ansprüche erfüllt. Genießen Sie die Kombination von Exzellenz, Frische und Nachhaltigkeit mit dem beruhigenden Gefühl, dass jeder Bissen dazu beiträgt, die Meeresressourcen zu schützen.

Erleben Sie höchsten Genuss mit dem MSC-zertifizierten Winterkabeljau Loin – Grätenfrei, frisch und nachhaltig gefangen!

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	345 kj
Brennwert in kcal	85 kcal
Fett	0,62 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	0,18 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Inverkehrbringer

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