

Rotbarschfilet in Bierteig 500g

Frisches Rotbarschfilet im Knusprigen Bierteig: Ein kulinarisches Highlight auf umweltfreundlichem Palmblatzteller

Frisches Rotbarschfilet, kunstvoll umhüllt von einem knusprigen Bierteig und serviert auf einem nachhaltigen Palmblatzteller – diese Kombination verspricht nicht nur einen Gaumenschmaus, sondern auch ein umweltfreundliches Genusserlebnis. In diesem Artikel erkunden wir die Gründe, warum frisches Rotbarschfilet im Bierteig auf einem Palmblatzteller eine ausgezeichnete Wahl für Feinschmecker und Umweltbewusste darstellt.

Das Perfekte Rotbarschfilet

Unser frisches Rotbarschfilet zeichnet sich durch höchste Qualität aus. Sorgfältig ausgewählt, wird es schonend zubereitet, um sicherzustellen, dass Sie nur das Beste auf Ihrem Teller haben. Der zarte Geschmack des Rotbarsches wird durch den knusprigen Bierteig perfekt ergänzt. Dieser Teig verleiht dem Gericht nicht nur eine goldene, knusprige Textur, sondern auch eine subtile, aromatische Note, die den Rotbarsch perfekt zur Geltung bringt.

Umweltfreundliche Präsentation auf Palmblatztellern

Die Präsentation des Rotbarschfilets auf Palmblatztellern ist nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch umweltfreundlich. Palmblatzteller sind biologisch abbaubar und werden aus den Blättern der Areca-Palme hergestellt. Sie sind eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichem Einweggeschirr und tragen dazu bei, die Umweltauswirkungen zu minimieren. Genießen Sie Ihr köstliches Mahl, ohne sich Gedanken über die Umweltbelastung machen zu müssen.

Leichte Handhabung und Vielseitigkeit

Die Lieferung auf Palmblatztellern macht die Handhabung dieses Gerichts besonders einfach und unkompliziert. Sie müssen sich keine Gedanken über aufwändiges Geschirrspülen machen. Genießen Sie Ihr Essen, und wenn Sie fertig sind, können Sie die Palmblatzteller einfach kompostieren oder entsorgen.

Frisches Rotbarschfilet im knusprigen Bierteig ist äußerst vielseitig. Es eignet sich perfekt als Hauptgericht oder als köstliche Vorspeise. Servieren Sie es mit Ihrer Lieblingsbeilage, sei es knusprige Pommes, frisches Gemüse oder ein erfrischender Salat, und erleben Sie die perfekte Kombination von zartem Fisch und knuspriger Textur.

Fazit: Frisches Rotbarschfilet im Bierteig auf Palmblatzteller - Genuss für Gaumen und Umwelt

Dieses Gericht vereint Qualität, Geschmack und Umweltbewusstsein auf Ihrem Teller. Das frische Rotbarschfilet im knusprigen Bierteig, serviert auf einem Palmblatzteller, ist ein kulinarisches Erlebnis, das sowohl Ihre Sinne als auch die Umwelt erfreut. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von der geschmacklichen Finesse und Nachhaltigkeit dieses Gerichts inspirieren. Ihr Gaumen wird begeistert sein, und die Umwelt wird es Ihnen danken.

Das Filet könnte einen kleinen Grätenanteil enthalten

Wir empfehlen zum Backfisch unseren hausgemachten Kartoffelsalat und eine, oder auch zwei, von unseren hausgemachten Saucen.

[Zum Produkt](#)

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.
---------------	----------

Inverkehrbringer

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

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