

QUALITÄTS-FISCH VERANTWÖRTUNGSVOLL GENIESSSEN

Nachhaltiger Wildfang: Unsere schmackhaften Wildfangfische sind aus nachhaltigem Fisch-Fang und aus sauberen Gewässern. Es werden ausschließlich nur Filets verwendet und verarbeitet.

Bio-Fische: Unsere Bio-Fische und Garnelen stammen aus einer ökologischer Aquakultur.



Seelachs-Fischstäbchen

Mild gesalzen aus 100% atlantischen Seelachsfilet, mit feiner Bio-Panade. Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Nicht vorgebraten.

Zutaten: Seelachsfilet (*Pollachius virens*) 66%, Weizenmehl*, Weizenstärke*, Wasser, Hefe*, naturreines Meersalz, Pfeffer*

4040 - 2 x 300 g = € 12,95
100 g / € 2,16



Kabeljau-Fischstäbchen

Kabeljau-Fischstäbchen mit Bio-Panade aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island. Vorgebraten, mild gesalzen, aus edlem Filet, praktisch grätenfrei.

Zutaten: Kabeljau Filet (*Gadus morhua*) 69%, Weizenmehl*, Weizenstärke*, Wasser, naturreines Meersalz, Hefe*, Pfeffer*

4050 - 2 x 180 g = € 12,95
100 g / € 3,59

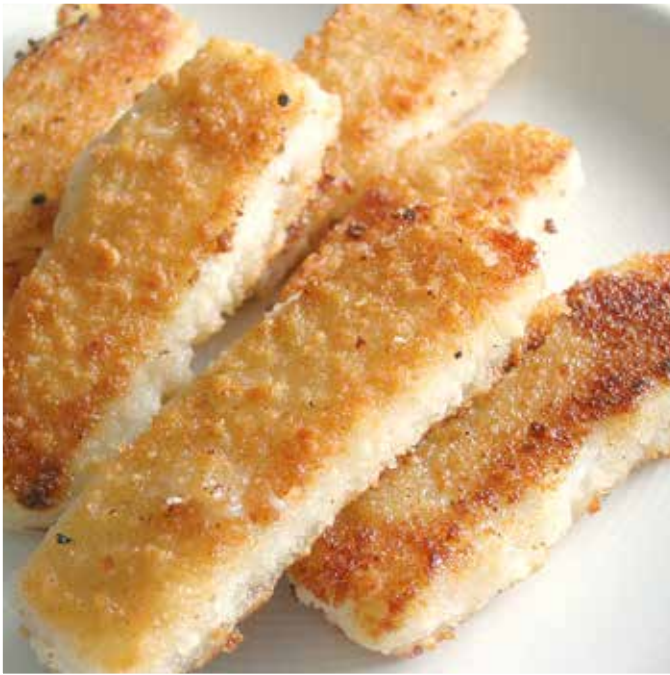


Kabeljau-Filets paniert

Nicht vorgebraten, mild gewürzt, aus 100% edlem Kabeljau-Filet und feiner Bio-Panade. Fisch aus nachhaltiger Fischerei. 4 Stück.

Zutaten: Kabeljaufilets (*Gadus morhua*) 69%, Weizenmehl*, Weizenstärke*, Wasser, naturreines Meersalz, Hefe*, Pfeffer*

4010 - 4 Filets (450 g) = € 14,95
100 g / € 3,32



Glutenfreie Seelachs-Fischstäbchen

Glutenfreie Seelachs-Fischstäbchen mit Bio-Panade, nicht vorgebraten, mild gesalzen. Fisch aus nachhaltiger Küstenfischerei.

Zutaten: Seelachsfilet (Pollachius virens) 65%, Maisstärke*, Wasser, Maismehl*, Maisflocken*, naturreines Meersalz, Pfeffer*

4021 - 2 x 180 g = € 12,96
100 g / € 3,60



Thunfisch-Medaillons

4 küchenfertige Gourmetportionen, praktisch grätenfrei, glasiert, tiefgefroren, vakuumverpackt, aus delfinfreundlichem Fang mit der Angel, gefangen im Indischen Ozean, vakuumverpackt.

Zutaten: Thunfisch, praktisch grätenfrei

4064 - 4 Filets (640 g) = € 24,80
100 g / € 3,88

Kabeljau-Filets

Der Kabeljau mit seinem hellen Fleisch und dem milden, leicht salzigen Aroma ist traditionell ein begehrter Speisefisch. Damit uns dieser nordische Hochgenuss noch lange erhalten bleibt, wird er ausschließlich dort gefischt, wo die Bestände gesund und stabil sind: in den kalten und sauerstoffreichen Gewässern des Nordostatlantiks und der Ostsee. Einzelvakuumpackung.

Zutaten: Kabeljau-Filets, praktisch grätenfrei, ohne Haut

4141 - 4 Filets (560 g) = € 17,58
100 g / € 2,75



UNSER TIPP

Ofenfisch mit Tomaten und frischen Kräutern (4 Personen)

Salz, Pfeffer, Rosmarin,
400 g Tomaten,
1 EL Knoblauchwürfel (S. 10)
3 EL Zwiebelwürfel (S. 10)
1 EL Basilikum (S. 10)
1 EL Petersilie (S. 10)
5 EL Olivenöl (S. 81)

Zubereitung:

Schwierigkeitsgrad: einfach

Fischfilets auftauen lassen. Entweder über Nacht im Kühlschrank oder 1,5 Stunden im Vakuumbutel in kaltem Wasser auftauen lassen.

Fischfilets mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und nebeneinander in eine hitzebeständige Form legen. Tomaten in Stücke schneiden.

Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter vermischen und über den Fisch streuen. Tomaten darauf legen, salzen, pfeffern und das Öl darüber träufeln.

Backofen 200 Grad, Umluft 180 Grad (vorgeheizt) 15 – 20 Minuten





Bio-Lachs

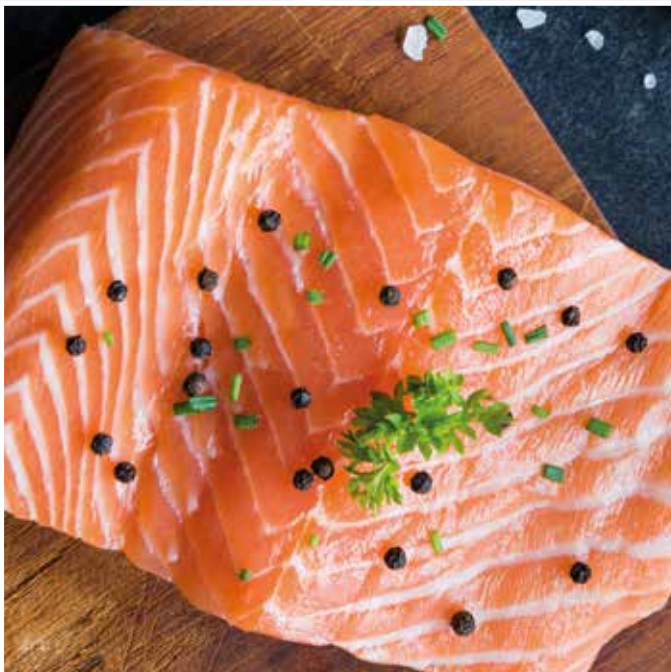
Von der Deutschen See, besonders hochwertig, sehr guter Geschmack. Einzeln vakkumverpackt und einzeln entnehmbar.

Zutaten: Lachs*



4091 - 4 Filets (600 g) = € 39,95
100 g / € 6,66

TOPSELLER



Wildlachs-Filets

4 Filets aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei. Praktisch grätenfrei, ohne Haut, glasiert. Einzeln vakuumpack, einzeln entnehmbar.

Zutaten: Wildlachs

4099 - 4 Filets (560 g) = € 17,45
100 g / € 3,12



Bio-Räucherlachs

Räucherlachs aus Bio-Aquakultur aus Galway (Irland) in Scheiben.

Zutaten: Atlantischer Lachs* (Salmo salar) 97%, Meersalz, natürlicher Eichenholzrauch

4092 - 2 x 70 g = € 14,95
100 g / € 10,68



Schellfischfilets

Naturbelassene Fischfilets. Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Filets einzeln entnehmbar.

Zutaten: Schellfisch (*melanogrammus aeglefinus*), Wasser (Schutzglasur)

4031 - 500 g = € 13,95
100 g / € 2,79



Fischfrikadelle

8 vorgebratene Fischfrikadellen aus nachhaltiger Küstenfischerei. 2 Packungen.

Zutaten: Seelachsfilet (*Pollachius virens*) (53%), Zwiebeln*, Semmelbrösel* (Weizenmehl*, Hefe*, Salz), Sonnenblumenöl*, Wasser, Kartoffelflocken*, Petersilie*, naturreines Meersalz, Pfeffer*, Zwiebelpulver*, Knoblauchpulver*

4055 - 2 x 250 g = € 11,46
100 g / € 2,29

Rotbarsch-Filets

Unser Rotbarsch kommt aus den Gewässern vor Island, dort wird er besonders verantwortungsvoll und transparent gefangen. Modernes Fischereimanagement beinhaltet u. a. die Sperrung der Fanggebiete zur Laichzeit, die Begrenzung der Gesamtfangmenge und 100%ige Rückverfolgbarkeit. Einzeln vakuumverpackt und einzeln entnehmbar.

Zutaten: Rotbarsch-Filet, ohne Haut

4142 - 4 Filets (720 g) = € 21,95
100 g / € 3,05





Seelachs-Filet

Unser Seelachs stammt aus gesunden Beständen des Nordostatlantiks und wird nachhaltig gefischt. Wir verwenden ausschließlich die saftigen, wertvollen Filets aus dem Rückenstück - Loins genannt. So sind Natur und Geschmack harmonisch vereint. Einzeln vakkumverpackt und einzeln entnehmbar.

Zutaten: Seelachs-Filets

4121 - 4 Filets (560 g) = € 13,95

100 g / € 2,49



Bio-Riesengarnelen

Unsere Bio Garnelen stammen aus ökologischer Aquakultur. Sie bestechen durch ihren reinen und kräftigen Geschmack. 4 küchenfertige Gourmetportionen. Bio-Garnelen roh, geschält, Darm gezogen. Vakuumpackert.

Zutaten: Bio Garnelen, roh



4062 - 4x 110 g = € 29,95

100 g / € 6,81



Tiefseegarnelen

Gekocht und geschält, die Garnelen stammen aus den sauberen Gewässern vor Island, gefangen aus ca. 300 m Tiefe. Die Garnelen werden unmittelbar nach dem Fang verarbeitet.

Zutaten: Garnelen, Wasser (Schutzglasur), Salz

4060 - 2 x 200 g = € 17,96

100 g / € 4,49