

# QSFP Rotbarschloin ohne Haut

Das aromatische und angenehm mineralische Fleisch der Rotbarsche ist längst kein Geheimtipp mehr. Grätenfrei und ohne Haut, gibt es nichts mehr zu bedenken und Sie können kulinarisch direkt durchstarten. Die Loins bieten sich ideal zur Zubereitung im Ofen in cremiger Soße oder frischem Gemüsebett an. Natürlich können Sie das robuste Fleisch auch braten. Hierzu empfehlen wir jedoch, die Loins in Mehl oder flüssigem Teig zu wenden, um das wertvolle Fleisch vor dem Austrocknen oder Zerfallen zu bewahren.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
|--------------------------------------------|----|

## Sonstige Angaben

|                                       |                              |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Produktionsmethode                    | Gefangen aus Meeresfischerei |
| Zertifizierung                        | QSFP                         |
| Fanggerätekatgorie                    | Langleine                    |
| Herkunft                              | Island                       |
| Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land | 27.5 Island und Färöer       |
| Lagertemperatur                       | 0-2°C                        |

## Inverkehrbringer

ISG Iceland Seafood GmbH  
Großer Grasbrook 9 20457 Hamburg Deutschland