

Filet vom schwarzen Heilbutt

Ein edler Fisch für besondere Momente. Das feste, milde Fleisch gilt als eine der Top-Zutaten der gehobenen Gastronomie. Ob gebraten, pochiert oder gedünstet - wenn Heilbutt auf der Speisekarte steht, dürfen die Gäste stets Großes erwarten. Besonders beliebt ist der Klassiker auf Spinat mit Butterkartoffeln und Sauce Beurre blanc. Doch auch im Speckmantel auf Steckrübenpüree, auf mediterranem Gemüsebett oder zu herzhaften Balsamico-Linsen, lässt sich das feine Filet wunderbar in Szene setzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik, 27.1 Barentssee
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Fanggeräte-kategorie	Langleine
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Dayseaday Fresh B.V.
Schulpengat 9 8321 NL WC URK Niederlande