

# QSFP Goldforellenfilet mit Haut

Nicht nur im Namen, sondern auch am Gaumen ein echter Goldschatz. Um der Delikatesse auch alle Ehre zu machen, empfehlen wir eine Kombination mit Kürbis-Zitronen-Püree, Topinamburgemüse sowie frittierten Topinamburchips und confiertem Filet der QSFP Goldforelle. Sie werden begeistert sein!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Zertifizierung	QSFP
Fanggerätekatgorie	Netzgehegehaltung
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG  
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland