

# MSC Rotbarschfilet ohne Haut

Rotbarsch wird in klaren und kalten Gewässern gefangen, was zu seiner herausragenden Qualität beiträgt. Sein Filet zeichnet sich besonders durch seinen milden und feinen Geschmack mit zarter aber dennoch fester Textur aus. Der Fisch ist von Natur aus sehr saftig und lässt sich hervorragend mit verschiedenen Gewürzen, Kräutern und Saucen kombinieren, um Ihr individuelles Geschmackserlebnis perfekt abzurunden.

Ob gebraten, gegrillt, gedünstet oder im Ofen gegart, behält er Form und Konsistenz und eignet sich daher auch ideal für die Zubereitung Fischpfannen, Currys, Suppen oder Aufläufen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Fanggerätekategorie	Schleppnetz, Haken und Langleinen - Nicht spezifiziert, Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert)
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.2
Eigenschaft	keine
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

Bohlsen-Räucherfisch OHG  
Niedersachsenstr. 10 27472 Cuxhaven Deutschland