

Fisch & Mee(h)er



K17070

Pangasiusfilet

Kalibrierung 170-230g 20 %

1 kg



K17080

Räucherlachsseiten, vorgeschnitten

Kalibrierung ca. 900-1300g

1 Seite



K17090

Gravedlachs Narvik, vorgeschnitten

Kalibrierung ca. 900-1300g

1 Seite



K17412

Zuchtlachsseiten Chile

Kalibrierung. 900-1400g

1 Seite



K17380

Tilapiafilet, o. Haut, Buntbarsch

Kalibrierung. 140-200g

1 kg

Fisch & Mee(h)er



K17562

Regenbogenforelle

Kalibrierung 350-400g mit Kopf & Gräten

1 x 5 kg



K171350

Wolfsbarschfilet mit Haut

Kalibrierung 80-100g

1 x 5 kg



K17620

Garnelenspieße

10x100g

1 kg



K17781

Riesengarnelen Easypeel 13/15

ohne Kopf mit Schale

1 kg



K17890

Riesengarnelen roh 31/40

Roh geschält, ohne Kopf

1 kg

Fisch & Mee(h)r



K17951

Seafood Cocktail

35% Baby Octopus, 30% Teppichmuschel, 25% Tintenfisch, 10% Vannamei-Shrimps

1 kg



K17960

Jacobschneckenfleisch 10/20 ohne Rogen

1 kg



K17980

Hummer im Eisblock, Kanada

400 g

1 Stk

Ist frischer oder tiefgekühlter Fisch gesünder?

Niemand sollte auf die Vorteile von Fisch in seiner Ernährung verzichten. Mehr als nur eine Alternative zu frischem Fisch ist tiefgefrorener Fisch. Entgegen vieler Gerüchte und Mythen enthält tiefgefrorener Fisch genauso viele oder sogar mehr Nährstoffe wie frischer Fisch. Bei Tiefkühlfisch wurden die Fischfilets beziehungsweise der Fisch direkt nach dem Fang schockgefroren. Mit dieser Methode gehen so kaum Nährstoffe und Vitamine verloren. Auch im Geschmack steht der Fisch dem aus der Frischetheke in nichts nach. So kann jeder in den Genuss von gesundem Fisch kommen. Zudem geht die Zubereitung von tiefgekühltem Fisch im Alltag wesentlich schneller und die Lebensmittel können länger gelagert werden.

Weitere Sorten und Kalibrierungen haben wir selbstverständlich ebenfalls für Sie im Sortiment. Sprechen Sie uns hierfür einfach an.