

Goldbrassen Filet mit Haut



Information

Die Goldbrasse, ein geschätzter Speisefisch im gesamten Mittelmeerraum. Heute stammt er aus nachhaltiger GlobalG.A.P. Aquakultur in der Türkei.



Produktbeschreibung

Filets mit Haut. Nach den Erfordernissen der Schweizer Gastronomie getrimmt. Geschuppt und Gräten entfernt.



Herkunft

Aquakultur: Nachhaltige GlobalG.A.P. Zucht
Methode: Netzgehege
Herkunft: Türkei

Zertifizierung

GlobalG.A.P. **GLOBALG.A.P.**

Foodfacts

100 g	enthalten circa:
Energie	532 kj (127 kcal)
Eiweiss	20,0 g
Kohlenhydrate	1,6 g
Fette	5,3 g



Hintergrundwissen
[Burak's GlobalG.A.P. Aquakultur](#)

Zutaten

Goldbrassenfilet mit Haut (*Sparus aurata*) 80 %, Schutzglasur.

Zubereitung

Filets auftauen und mit frischem Kaltwasser abspülen. Nach Rezept weiterverarbeiten.

Produkt	Grösse	Spezifikation	Verpackung	Mastercarton	Stück pro VE	Art.-Nr.	EAN VE
Goldbrassen Filet mit Haut	75-100 g	mit Haut, geschuppt, Gräten entfernt	bulk im Karton	1 x 5 kg iqf	50 - 65 Filets	35521	7640124317672
Goldbrassen Filet mit Haut	140-180 g	mit Haut, geschuppt, Gräten entfernt	bulk im Karton	1 x 5 kg iqf	27 - 35 Filets	35522	7640124317689