

Fisch vom Feinsten!

Die Fischexperten von Greenland Seafood sind direkt am Meer zu Hause, am Jadebusen in Wilhelmshaven. Hier wird mit Kompetenz, Kreativität und natürlich den besten Zutaten ein Sortiment zubereitet, das Innovation, Sicherheit, Convenience und jede Menge Genuss bietet.



Greenland Seafood
Europe GmbH



Art.-Nr. 5154
Alaska-Seelachs in Kartoffelpanade,
40 x 150 g



Backofen/
Konvektomat:
225°C
(Umluft 190°C),
ca. 16-20 Min.



Fritteuse:
175°C,
ca. 5-7 Min.



Pfanne:
ca. 8 Min.,
ca. 4 Min. je Seite.



Art.-Nr. 5116
Fischfiguren MSC, 3 kg



Backofen:
220°C, ca.
10-12 Min.



Fritteuse:
170°C,
ca. 4 Min.



Art.-Nr. 5098
Fischfrikadelle, paniert
80 x 75 g



Backofen/
Konvektomat:
200°C,
ca. 15 Min.



Fritteuse:
180°C,
ca. 6-8 Min.



Pfanne:
ca. 10 Min.,
5 Min. je Seite.



Art.-Nr. 5150
Schlemmerfilet Bordelaise
30 x 200 g



Backofen/Konvektomat:
220°C, ca. 25 Min./
200°C, ca. 25 Min.



Art.-Nr. 5130-1
**Alaska-Seelachsfilet
im Backteig**
35 x 170 g



Backofen/
Konvektomat:
200°C, ca. 18-20 Min.



Fritteuse:
180°C, ca. 7-8 Min.



Pfanne:
ca. 10 Min. bei
mehrmaligem
Wenden.



Art.-Nr. 5502-1
**Kibbelinge,
vorgebraten**



Backofen:
220°C (Umluft 200°C),
ca. 20-25 Min.



Fritteuse:
175°C, ca. 5-6 Min.