



Michaela Krupp, *Einkauf Fisch und Meeresfrüchte*, empfiehlt Ihnen heute eine **Neuheit aus den Niederlanden**: den HIRAMASA Yellowtail Kingfish - Genuss auf **höchstem Niveau** und mit **bestem ökologischen Gewissen**.



HIRAMASA Yellowtail Kingfish

Fischgenuss auf höchstem Niveau!



Die **exklusive Fischart des HIRAMASA Yellowtail Kingfish** wird im Westen so **geschätzt**, dass sie über tausende von Kilometern aus Japan und Australien per Flugzeug eingeflogen wird. **Spitzenköche aus aller Welt** lieben diesen Fisch wegen seines festen Fleisches und dem feinen, weichen, buttrigen Geschmack.



Verarbeitet als Sushi oder Sashimi, geräuchert, gekocht oder gegrillt als Filet oder im Ganzen ist dieser Fisch ein **gastronomisches Erlebnis!**



Unser Partner hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, diesen Fisch mit einem **nachhaltigen und innovativen Zuchtprozess** in einer **neuen Generation von Aquakultur** anzusiedeln.

Mit grüner Energie und frischem Meerwasser **ohne Chemikalien, Antibiotika oder Impfstoffen**. Mit **biologischem Fischfutter**, welches den hohen Wert an gesundem **Omega 3** fördert.

Sie können erstmalig bei uns zwischen folgenden Größen entscheiden:

Art.Nr.: 40379	Kingfish	Einheit: 700-1000 g	Preis: € 22,95 / kg
Art.Nr.: 40380	Kingfish	Einheit: 1000-1500 g	Preis: € 24,95 / kg
Art.Nr.: 40381	Kingfish	Einheit: 1500-2000 g	Preis: € 26,95 / kg
Art.Nr.: 40382	Kingfish	Einheit: 2000-3000 g	Preis: € 29,95 / kg

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf
 Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com