

Link do produktu: <https://sklep.rybydrybaka.pl/molwa-filet-bez-skory-p-3.html>

MOLWA FILET BEZ SKÓRY



Cena

65,00 zł

Opis produktu

Molwa filet bez skóry – rzemieślnicza jakość z naszej przetwórni

W naszej przetwórni stawiamy na jakość, staranność i rzemieślniczy charakter produkcji. **Filet z molwy** przygotowujemy z dbałością o każdy etap obróbki, tak aby zachować naturalny smak, delikatną strukturę oraz wyjątkowe walory tej szlachetnej ryby dorszowatej.

To produkt dla tych, którzy cenią dobry surowiec, tradycyjne podejście i staranne wykonanie. Każdy filet jest pozbawiony skóry, dokładnie oczyszczany i przygotowywany z uwagą zgodnie ze standardami naszej przetwórni, łącząc doświadczenie w pracy z rybą z nowoczesnym podejściem do produkcji.

Molwa doskonale sprawdzi się zarówno w profesjonalnej gastronomii, jak i w domowej kuchni. Jej jędrne, białe mięso o niskiej zawartości tłuszczu daje szerokie możliwości kulinarne – można ją piec, smażyć, grillować lub przygotować na parze.

Dlaczego warto wybrać nasz filet z molwy bez skóry?

- **Rzemieślnicze podejście** do obróbki ryb i precyzyjne filetowanie.
- **Staranność** na każdym etapie produkcji.
- **Delikatne, jędrne i wysokiej jakości mięso** o niskiej kaloryczności.
- **Uniwersalne zastosowanie** w wielu kulinarnych kompozycjach.
- **Produkt przygotowywany w naszej przetwórni**, ze świeżego surowca.

Dobra ryba zaczyna się od dobrego surowca i doświadczenia. My dokładamy do tego rzemieślniczą staranność, dostarczając do Państwa towar w najwyższych standardach świeżości z Zakładu Przetwórstwa Rybnego z certyfikatem HACCP.