Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Übersicht

Fischgelatine Premium, 300 g Pulver

Produktnummer: BL0510



Preis

Anzahl	Stückpreis	Grundpreis
Bis 1	29,60 €	98,67 € / 1 Kilogramm
Bis 4	28,10 €	93,67 € / 1 Kilogramm
Ab 5	26,60 €	88,67 € / 1 Kilogramm

Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Beschreibung

Proteinkonzentrat aus Fisch-Kollagen für die gesunde Küche

Gelatine ist in der feinen Küche kaum zu entbehren. Zartschmelzende Cremes und ebensolche Torten, die aber dennoch schnittfest sind, bekommt man kaum ohne diese hin. Stärke als Bindemittel hat ganz andere Eigenschaften und selbst Agar-Agar oder Pektin ergeben nicht dieselbe edle Konsistenz.

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Aber auch bei den Gelatinearten gibt es Unterschiede. Die übliche Rindergelatine bindet wesentlich härter, die Speisen werden bei Weitem nicht so zart. Und Schweinegelatine ist für Moslems, Juden und viele andere Menschen, die einfach kein Schwein mögen, tabu.

Hier bietet die Fischgelatine einen idealen Ersatz, da sie nicht nur gesünder, sondern auch in ihren Kücheneigenschaften sehr viel hochwertiger als herkömmliche Gelatine ist. Premium-Fischgelatine ist ein gereinigtes Proteinkonzentrat, welches aus Fischkollagen gewonnen wird. Kollagene Proteine sind die am häufigsten vorkommenden Proteinstrukturen bei Mensch und Tier. Premium-Fischgelatine enthält das vollständige Aminosäureprofil der Kollagene, ist glutenfrei, frei von Zusatzstoffen und geruchs- und geschmacksneutral. Sie ist darüber hinaus von Natur aus frei von Cholesterin und nahezu frei von Kohlenhydraten und Fett. Außerdem ist sie koscher und halal.

Rohstoff-Qualität

Jede Produktionscharge wird rückstandskontrolliert. Schwermetalle sind weit unter dem Grenzwert. Ebenso mikrobiologische Belastung, so ist das Produkt z. B. garantiert salmonellenfrei.

Die eingesetzte Rohware ist 100 % rückverfolgbar. Es werden keine undurchsichtigen Rohstoffquellen aus Asien genutzt, die Rohware, also Häute von Fischen, stammt aus europäischer Aquakultur. Zwar ist das Produkt natürlich nicht vegan, aber es muss auch kein Fisch nur für diese Fischgelatine sterben. Die Fischhäute sind ausschließlich ein Nebenprodukt, das bei der sowieso stattfindenden Produktion von Fischfilet anfällt.

Verwendung

Premium-Fischgelatine ist gut verträglich und lässt sich überall in der Küche, wo Gelatine benötigt wird, verwenden. Ein Erhitzen auf über 80 ºC sollte dabei vermieden werden, da ansonsten die Gelierfähigkeit verloren geht. Darüber hinaus ist Premium-Fischgelatine eine ausgezeichnete Zutat für selbst zubereitete Protein- und Vitalshakes.

Zur Aufwertung und Bereicherung der täglichen Ernährung 1 Esslöffel (ca. 10 g) Fischgelatinepulver in ca. 200 ml Wasser, Saft, Mandel-, Hafer- oder Reismilch bzw. in Müsli, Joghurt oder Quark einrühren. Genau wie Gelatine aus anderen Quellen kann Fischgelatinepulver auch für die Zubereitung von Gelees und Cremespeisen verwendet werden. Hierbei die in der Rezeptur angegebenen Mengen verwenden. Je nach gewünschter Festigkeit kommen zwischen 15 und 30 g pro Liter Flüssigkeit zum Einsatz.

Natürlich kann man die Fischgelatine auch als reine Nahrungsergänzung einnehmen und sie ist für viele Menschen appetitlicher als die sonst hierfür empfohlenen Produkte, also Gelatine-Pulver als Abfallprodukt von Schweinen und Rindern in der Massentierhaltung. Die Einnahme in Form von leckeren Produkten, z. B. aus der Lowcarb-Küche von Verena Geistlich, macht jedoch sicher mehr Spaß als das Einnehmen von im Wasser verrührtem Pulver und hat die selben positiven Effekte. Deshalb empfehlen wir, diese Einnahmeform grundsätzlich zu bevorzugen!

Nährwertdeklaration

Nährwerte	**pro 100 g**
Brennwert	1496 kJ / 358 kcal
Fett	0,01 g
davon:	
– gesättigte Fettsäuren	0,004 g
Kohlenhydrate	0,5 g

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

– davon Zucker*	0,5 g
Eiweiß	89 g
Salz	0,37 g

* natürlich vorkommend, es wird kein Zucker zugesetzt
** Natrium aus natürlichen Quellen

Aminosäureprofil (bezogen auf die Gesamtgelatine)

Aminosäure**	**pro Portion 10 g**
Glycin	1881 mg
Prolin	1134 mg
Glutaminsäure	1044 mg
Hydroxyprolin	1044 mg
Arginin	459 mg
Asparaginsäure	315 mg
Lysin*	315 mg
Serin	315 mg
Threonin*	243 mg
Leucin*	243 mg
Phenylalanin*	207 mg
Valin*	180 mg
Isoleucin*	135 mg
Hydroxylysin	135 mg
Histidin	117 mg
Methionin*	72 mg
Tyrosin	36 mg

* essentielle Aminosäure

Zutaten

100% Fischgelatine, rückstandskontrolliert.

Verzehrempfehlung

In Küche und Ernährung wie Gelatine zu verwenden.

Lagerungshinweise

Kühl, trocken, lichtgeschützt lagern (nicht im Kühlschrank).

Erstellt am 05.11.2026. Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefon: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Produktinformationen

Anwendung:	Knochen & Gelenke
Darreichung:	In Pulverform.
Qualität:	Glutenfrei, Laktosefrei, Magnesiumstearatfrei
Herkunftsort:	Europäische Aquakultur
Allergene:	Fisch
Produktart:	Lebensmittel

Erstellt am 05.11.2026. Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.