Lachsforellenfilet

Lachsforellenfilet mit Haut. Rötlich im Fleisch und sehr zart. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Die Nummer eins unter den Süßwasserfischen punktet durch ihr mageres, grätenarmes Fleisch. Es ist hell, zart und besonders fein im Geschmack. Forellen werden heute überwiegend in Teichwirtschaften gezüchtet. Das Fleisch der Lachsforelle erhält wird durch die Ernährung mit Bachflohkrebsen ihre rötliche Färbung.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	113 kj
Brennwert kcal	22.6 kcal
Fett	3.36 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.88 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	20.55 g
Salz	0.63 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Oncorhynchus mykiss
Herkunft	Aus Aquakultur
Gezüchtet in	Dänemark oder Frankreich