Bacalhau - Bacalao - gesalzener Kabeljau

Bacalhao // Bacalao ist gesalzener und getrockneter Kabeljau. Ein Klassiker in der traditionellen portugiesischen Küche.

Inhalt: 1 kg

Infos zum Fisch:

Dorsch oder Kabeljau? Zwei Namen, aber derselbe Fisch. Allgemein bezeichnet man junge, noch nicht geschlechtsreife Tiere als Dorsch, ausgewachsen nennt man sie dann Kabeljau. Er kommt in Schwärmen als Wanderfisch, aber auch als ortsgebundene Küstenart fast im gesamten Nordatlantik, in der Nordsee und in der Ostsee vor. Sein weißes Fleisch ist mager, schmeckt vorzüglich und lässt sich auf unterschiedlichste Art zubereiten.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	311 kj
Brennwert kcal	62.2 kcal
Fett	0.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	17.7 g
Salz	0.89 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Gadus morhua
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Nordostatlantik
Fanggerätekategorie	Schleppnetze

Zutaten

Kabeljau, Salz