

Wallerfilet

Der Waller hat festes weißes Fleisch, einen besonders reinen Geschmack und eine optimale Struktur. Wir beziehen den Waller von Ahrenhorster Edelfisch, einem Artländer Hof im Osnabrücker Land. Das Unternehmen ist führend im Waller-Indoor-Fishfarming. Um die Tiere optimal zu versorgen arbeitet Ahrenhorster Edelfisch mit einer hochentwickelten Kreislauftechnologie, die ständig das Wasser in den Becken reinigt, sehr umweltschonend und nachhaltig. Filet ohne Haut. Vakuum verpackt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|------------|
| Brennwert kj | 678 kj |
| Brennwert kcal | 135.6 kcal |
| Fett | 11.3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 15.3 g |
| Salz | 0.05 g |

Allergene

| | |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|-------------------------|----------------|
| Lateinische Bezeichnung | Silurus glanis |
| Herkunft | Aus Aquakultur |
| Gezüchtet in | Deutschland |