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

F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG
IdNr.: 460/153/02192
USt-IdNr.: DE 256843577