

# Lachsforelle küchenfertig fangfrisch

## Frische Lachsforellen aus deutscher Aquakultur: Ein kulinarisches Highlight mit Vielfalt für Ihre Küche

Tauchen Sie ein in die Welt erstklassiger Speisen mit unseren frischen Lachsforellen aus kontrollierter deutscher Aquakultur. Diese hochwertigen Fische bieten nicht nur exquisiten Geschmack, sondern auch unzählige Möglichkeiten für kreative und gesunde Gerichte in Ihrer eigenen Küche.

### 1. Deutsche Aquakultur-Qualität: Ein Vertrauensbeweis für Ihren Genuss

Unsere frischen Lachsforellen stammen aus deutschen Aquakulturanlagen, in denen höchste Standards für Umweltschutz und Fischgesundheit gelten. Die Kontrolle über den gesamten Aufzuchtprozess garantiert nicht nur die Qualität der Fische, sondern auch einen nachhaltigen Beitrag zur heimischen Fischerei. Verlassen Sie sich auf den reinen Geschmack der Lachsforellen, der durch die transparente Herkunft noch intensiver wird.

### 2. Vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten: Lachsforellen für jede kulinarische Kreation

Die frischen Lachsforellen aus deutscher Aquakultur sind die perfekte Grundlage für eine Vielzahl von kulinarischen Kreationen. Ob gegrillt, gebraten, geräuchert oder pochiert – die zarten Filets bieten eine delikate Textur und ein ausgewogenes Aroma, das sich harmonisch mit verschiedenen Zutaten kombinieren lässt. Von Pasta-Gerichten bis zu leichten Salaten – Ihrer kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

### 3. Gesunde Omega-3-Fettsäuren: Genuss mit Mehrwert für Ihre Gesundheit

Lachsforellen sind nicht nur köstlich, sondern auch reich an Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf Herz und Gehirn auswirken. Mit unserer frischen Ware bringen Sie nicht nur erstklassigen Geschmack auf den Tisch, sondern auch eine ernährungsbewusste Wahl, die Ihre Mahlzeiten mit wertvollen Nährstoffen bereichert.

### 4. Gaumenfreuden für besondere Anlässe: Lachsforellen als kulinarisches Highlight

Die frischen Lachsforellen eignen sich ideal für besondere Anlässe und festliche Mahlzeiten. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer eleganten Vorspeise oder einem Hauptgericht, das durch die Qualität und Frische der Lachsforellen zu einem kulinarischen Höhepunkt wird. Beeindrucken Sie Freunde und Familie mit exquisitem Genuss aus deutscher Aquakultur.

## Bestellen Sie jetzt: Frische Lachsforellen für Ihre gastronomischen Entdeckungen

Erleben Sie die Qualität und Vielfalt unserer frischen Lachsforellen aus deutscher Aquakultur. Bestellen Sie noch heute und bereichern Sie Ihre Küche mit hochwertigen Fischgerichten. Entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten dieser heimischen Delikatesse und verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem exquisiten Geschmackserlebnis.

**Die Ware wird vakuumiert geliefert.**

**Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 3-4 Tage.**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	515 kj
Brennwert kcal	125 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,21 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,5 g
Salz	1,62 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Lachsforelle

Herkunftsart

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

### Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden