

Lachssteak Steak Norw. Lachs im Anschnitt

Unser **Lachssteak aus Norwegen im Anschnitt** besticht durch seine hervorragende Qualität und die leuchtend orange-rosa Farbe, die für frischen norwegischen Lachs typisch ist. Dieses saftige Steak stammt aus nachhaltigen Fanggebieten Norwegens und überzeugt mit einer zarten, feinfaserigen Struktur und vollem Geschmack. Ideal zum Braten, Grillen oder Backen, bringt das **Lachssteak im Anschnitt** den puren Geschmack des Nordens auf den Teller – perfekt für Genießer, die Wert auf Qualität und Frische legen.

Die Familie der Lachsfische -Salmonidae- ist nach dieser Art benannt worden. Mehrere Jahrhundert lang war Atlantischer Lachs ein Grundnahrungsmittel für die Völker im Nordwesten Europas.

Die Fische werden bis zu 1,5m lang und eignen sich perfekt für eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten wie z. B. Braten, Dünsten oder auch Räuchern.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	207 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,5 g
Salz	0,07 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Fisch-Feinkost Klassen
IdNr.: 58/122702059
Zulassung DE117201530
Produzent: Emden
Lachs
Herkunftsart

Lat. Name: Salmo salar // Fanggebiet: Norwegen aus Aquakultur // Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden