

## Forellen gesalzen zum selber Räuchern

Forellen sind in den letzten Jahren zum absoluten Renner in der deutschen Küche geworden.

Das Fleisch ist zart, sehr einfach zu entgräten und eignet sich ideal zum Grillen, Braten oder Räuchern.

Wir bieten Ihnen hier den Service der fix und fertig ausgenommenen und gesalzenen Forelle an. Durch unsere langjährige Erfahrung können Sie sich ganz und gar auf den Prozess des Selbsträucherns konzentrieren. Sie erhalten hier exakt die gleichen Forellen welche wir auch zur Herstellung unserer Räucherspezialitäten verwenden.

***Sie benötigen den Fisch bereits portioniert? Kein Problem, hinterlassen Sie uns im Bestellvorgang eine Nachricht wie wir Ihre Ware zuschneiden dürfen.***

***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	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	23,89 g
Salz	2,1 g
Natrium	0 g

## Allergene

### Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

Ja

## Zusätzliche Informationen

Zutaten

Forelle, Salz

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

**Fisch-Feinkost Klassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden