

Räucherlachs Rotholz Sapphire Salmon

Räucherlachs geschnitten

deepskinned (Tiefenenthäutet) , mit Rotholzwürz.

Hierbei handelt es sich um ein Premium Produkt. Der Lachs wird aus kontrollierter Aquakultur in Dänemark gewonnen. Die Aquakultur ist in diesem Fall eine Kreislaufanlage an Land die höchsten Ansprüchen in Bezug auf Verzicht von Zusätzen und höchsten Umweltansprüchen genügt.

Die Ware wird aromafrisch vakuumiert geliefert.

Das beschriebene Gewicht, meint immer das Mindestgewicht welches Sie von uns erhalten. Sie erhalten immer nur "ganze" Ware und KEINE beigelegten Stücke (Abschnitte) nur um das Gewicht zu erreichen.

Haltbarkeit nach Erhalt bei einer Lagertemperatur von +2°C - +7°C ungeöffnet 7-10 Tage.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1070 kj
Brennwert kcal	280 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	2,5 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

DE117201530

Zusätze: 94% Lachs, Speisesalz, Zucker, 1% Rotholzpulver, Rauch

Herkunftsart

Lat. Name: Salmo salar Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Westcoast Seafood e.K. Wallufer Str. 2, 65343 Eltville am Rhein

Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden