

Stremellachs Zitronenpfeffer

Unser Stremellachs zeichnet sich durch ein saftiges zartes Fleisch aus. Durch unsere langjährige Erfahrung ergibt sich ein Räuchergenuss erster Güte, und nur bei uns gibt es den Stremellachs Zitronenpfeffer. Hier trifft feuriger Pfeffer auf die leckere Zitrone, das muss man einfach mögen.

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	1.058 kj
Brennwert kcal	253 kcal
Fett	16,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,36 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23,20 g
Salz	2,50 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachs, Salz, Wasser, Buchenrauch, Pfeffer, Zitrone

Herkunftsort

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

Fisch-Feinkost-Klassen

Inverkehrbringer

Id.Nr.: 58/122702059

Fisch-Klassen

USt-Id.Nr.: DE117201530

Finanzamt: Emden