

Lachsfilet pre-rigor mit Haut

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.

Natürlich wurden von uns auch die Stehgräten entfernt.

pre-rigor bedeutet das der Fisch noch vor dem Eintritt der Leichenstarre verarbeitet wird.

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	204 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

Zutaten

Lachs Feinkost Klassen

Herkunftsart

Ursprung: Salmon salar // Fanggebiet: Schottland

Hersteller: Finner

Fisch Klassen