

Lachs in Thai-Lemon Marinade grillfertig

Lachs – Ein beliebter Speisefisch mit hervorragendem Geschmack

Der **Lachs** ist einer der weltweit beliebtesten Speisefische, bekannt für sein zartes, saftiges Fleisch und seinen feinen, leicht nussigen Geschmack. Sein charakteristisches orangefarbenes bis rötliches Fleisch ist reich an **Omega-3-Fettsäuren**, hochwertigen Proteinen und wichtigen Vitaminen wie D und B12. Dadurch gilt Lachs als besonders gesunder Fisch, der sich vielseitig in der Küche einsetzen lässt – ob gegrillt, gebraten, gedünstet oder roh als Sashimi.

Herkunft und Nachhaltigkeit:

Unser Lachs stammt überwiegend aus **Norwegen**, einem der führenden Länder in der nachhaltigen Fischzucht. Die klaren, kalten Gewässer der Fjorde bieten ideale Bedingungen für eine artgerechte Aufzucht und garantieren höchste Qualität. Neben norwegischem Lachs sind auch Wildlachse aus dem Pazifik beliebt, die durch ihren intensiveren Geschmack überzeugen.

Ob als Hauptgericht, Vorspeise oder in Salaten – **Lachs** ist ein vielseitiger Fisch, der sich für klassische wie auch kreative Gerichte hervorragend eignet und durch seine Frische und Qualität begeistert.

Sie bekommen hier ein bereits fertig zum Grillen mariniertes Stück in schmackhafter Thai-Lemon Marinade, einfach auspacken und los grillen. (Zum Grillen am besten Alufolie oder eine Grillmatte auf den Rost)

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	12,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20,50 g
Salz	0,10 g
Natrium	0 g

Fisch-Feinkost Klaassen

Ust-IdNr.: E117201530

Finanzamt: Emden

Finanzamt: Emden

Sellerie	Ja
Fisch	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Lachs, pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Würze, Dextrose, natürliche Aromen

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

Fisch Klassen