

# Butterfisch grillfertig gewürzt 200g

Sie möchten Ihren Gästen oder sich selbst mal etwas richtig lecker außergewöhnliches auf dem Grill zubereiten?

Dann sind Sie beim gegrillten Butterfisch genau richtig.

Der zarte Schmelz des Butterfisches kombiniert mit leckerer Marinade und Rostaromen sind etwas ganz außergewöhnliches.

**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	800 kj
Brennwert kcal	160 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,8 g
Natrium	0 g

## Allergene

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

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

**Fisch-Feinkost Klassen**  
Butterfisch Thai-Lemon: flanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Würze, Dextrose, natürliche Aromen Mango Chili: pflanzl. Öl, (z. T. gehärtet), Gewürze (mit Senfmehl und Sellerie), Salz, Karotten, Mangopulver, Würze, Dextrose, natürliche Aromen Kräuter: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Rapsöl ganz gehärtet, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aroma // Bombay: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471 // Brasil: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze

Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Kräuter, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Aromen // Italia:  
Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Tomate, Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), gekörnte Brühe (Würze, Salz, Rapsöl), Kräuter,  
Aroma, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471

Herkunftsart

Lat. Name: *Lepidocybium flavobrunneum* Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 Norwegische See Fangmethode: Umschließungs und Hebenetze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

**Fisch-Feinkost Klassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden