

## Filet de cabillaud pané

<b>Kategorie</b>	FISCH
<b>Sachbezeichnung</b>	Küchenfertig Fisch
<b>Label</b>	International
<b>Herkunft</b>	Niederlande
<b>Haltbarkeit</b>	Mind. haltbar bis: 120 Tage
<b>Lagerbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei mindestens -18°C.
<b>Zubereitung</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.
<b>Stückgewicht</b>	ca. 5 Kg per K
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag Vorbestellung bis 11:00
<b>Energie</b>	Energie 82 Kcal (343 KJ) Fett 1 g davon ungesättigte Fettsäuren 0 g Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g Ballaststoffe 0 g Eiweiss 18 g Salz 0 g
<b>Allergene</b>	Fische Gluten
<b>Zutaten</b>	Pazifischer Kabeljau ( gadus macrocephalus), (60 %), Panade 40 % (Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz) ( Gefangen mit Schleppnetz, gewonnen in freien Gewässer in FAQ 67 Northwest Pazifik.