

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Brochette de saumon/flétan



<b>Kategorie</b>	FISCH
<b>Sachbezeichnung</b>	Meerfisch (Salzwasser)
<b>Label</b>	International
<b>Herkunft</b>	Norwegen
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 3 Tage
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +2°C
<b>Zubereitung</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.
<b>Stückgewicht</b>	ca. 0.15 Kg per St
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag Vorbestellung bis 11:00
<b>Energie</b>	Energie 160 Kcal (670 KJ) Fett 12 g davon ungesättigte Fettsäuren 2 g Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g Ballaststoffe 0 g Eiweiss 13 g Salz 0.18 g
<b>Allergene</b>	Fische
<b>Zutaten</b>	Lachs (Zucht), Heilbutt (Wild) (Lachs (Salmo salar) /Schwarzer Heilbutt, Reinhardtius hippoglossoides aufgetaut) Fangmethode: Trawl Nets/ Bottom Otter Trawls FAO21 Nordwestatlantik