

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Filet royal de lieu noir sans peau



<b>Kategorie</b>	FISCH
<b>Sachbezeichnung</b>	Meerfisch (Salzwasser)
<b>Label</b>	International
<b>Herkunft</b>	Herkunft: Island
<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>Vorbereitungszeit</b>	Fisch 1 Tag Vorbestellung bis 11:00
<b>Energie</b>	Energie 80 Kcal (339 KJ)
	Fett 0 g
	davon ungesättigte Fettsäuren 0 g
	Kohlenhydrate 0 g
	davon Zucker 0 g
	Ballaststoffe 0 g
	Eiweiss 19 g
	Salz 0.1 g
<b>Allergene</b>	Fische
<b>Zutaten</b>	Seelachs Filet (Pollachius virens, MSC, gefangen mit Haken und Langleinen (Langleinen triebend), gewonnen in freien Gewässer in FAQ 27(Nordostatlantik)).