

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Filet de sandre sans peau

|                          |   |               |
|--------------------------|---|---------------|
| <b>Kategorie</b>         | FISCH   |               |
| <b>Sachbezeichnung</b>   | Süsswasserfisch   |               |
| <b>Label</b>             | International   |               |
| <b>Herkunft</b>          | Herkunft: Estland   |               |
| <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. 0.2 Kg per St   |               |
| <b>Vorbereitungszeit</b> | 1 Tag Vorbestellung bis 11:00   |               |
| <b>Energie</b>           | Energie   | 0 Kcal (0 KJ) |
|                          | Fett  | 0 g           |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren   | 0 g           |
|                          | Kohlenhydrate   | 0 g           |
|                          | davon Zucker  | 0 g           |
|                          | Ballaststoffe   | 0 g           |
|                          | Eiweiss   | 0 g           |
|                          | Salz  | 0 g           |
| <b>Allergene</b>         | Fische  |               |
| <b>Zutaten</b>           | Zander (Sander lucioperca) Fangart: Kiemennetze und vergleichbare Netze Herkunft: Estland |               |