

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Rauchlachs geräuchert/geschnitten NOR



|                               |  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
|-------------------------------|--|---------|-------------------|------|--------|-------------------------------|-------|---------------|-------|--------------|-------|---------------|-----|---------|------|------|-------|
| <b>Kategorie</b>              | FISCH  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Sachbezeichnung</b>        | Fischerzeugniss zum Rohessen   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Label</b>                  | International  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Herkunft</b>               | Fisch stammt aus Norwegen, produziert in der Niederlande   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Haltbarkeit</b>            | Zu verbrauchen bis: 10 Tage  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Lagerbedingungen</b>       | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Stückgewicht</b>           | ca. 1 Kg per St  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Vorbereitungszeit</b>      | 1 Tag  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Energie</b>                | <table><tr><td>Energie</td><td>182 Kcal (757 KJ)</td></tr><tr><td>Fett</td><td>10.5 g</td></tr><tr><td>    davon ungesättigte Fettsäuren</td><td>2.4 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0.6 g</td></tr><tr><td>    davon Zucker</td><td>0.2 g</td></tr><tr><td>Ballaststoffe</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>21 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>2.1 g</td></tr></table> | Energie | 182 Kcal (757 KJ) | Fett | 10.5 g | davon ungesättigte Fettsäuren | 2.4 g | Kohlenhydrate | 0.6 g | davon Zucker | 0.2 g | Ballaststoffe | 0 g | Eiweiss | 21 g | Salz | 2.1 g |
| Energie                       | 182 Kcal (757 KJ)  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| Fett                          | 10.5 g   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| davon ungesättigte Fettsäuren | 2.4 g  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| Kohlenhydrate                 | 0.6 g  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| davon Zucker                  | 0.2 g  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| Ballaststoffe                 | 0 g  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| Eiweiss                       | 21 g   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| Salz                          | 2.1 g  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Allergene</b>              | Fische<br>Milch  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |
| <b>Zutaten</b>                | Atlantischer Lachs "Salmo salar" (aus Aquakultur in Norwegen), Salz, natürliches Aroma, Zucker, Konservierungsmittel: Milchsäure, Rauch  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |       |