

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Rauchlachs geräucht/geschn.1kg TK NOR

|                               |   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
|-------------------------------|---|---------|-------------------|------|--------|-------------------------------|-------|---------------|-------|--------------|-------|---------------|-----|---------|------|------|--------|
| Kategorie                     | FISCH   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Label                         | International   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Herkunft                      | Fisch stammt aus Norwegen, produziert in der Niederlande  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Haltbarkeit                   | Zu verbrauchen bis: 90 Tage   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Lagerbedingungen              | Tiefgekühlt lagern bei mindestens -18°C.  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Zubereitung                   | ACHTUNG:Trotz grösster Sorgfalt beim Filetierem kann das Produkt noch kleine Gräten enthalten   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Vorbereitungszeit             | 1 Tag   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Energie                       | <table><tr><td>Energie</td><td>180 Kcal (753 KJ)</td></tr><tr><td>Fett</td><td>10.4 g</td></tr><tr><td>    davon ungesättigte Fettsäuren</td><td>2.4 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0.3 g</td></tr><tr><td>    davon Zucker</td><td>0.3 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>2.51 g</td></tr></table> | Energie | 180 Kcal (753 KJ) | Fett | 10.4 g | davon ungesättigte Fettsäuren | 2.4 g | Kohlenhydrate | 0.3 g | davon Zucker | 0.3 g | Ballaststoffe | 0 g | Eiweiss | 21 g | Salz | 2.51 g |
| Energie                       | 180 Kcal (753 KJ)   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Fett                          | 10.4 g  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| davon ungesättigte Fettsäuren | 2.4 g   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Kohlenhydrate                 | 0.3 g   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| davon Zucker                  | 0.3 g   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Ballaststoffe                 | 0 g   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Eiweiss                       | 21 g  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Salz                          | 2.51 g  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Allergene                     |   |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |
| Zutaten                       | Atlantischer LACHS 96%"Salmo salar"(aus Aquakultur gewonnen in Norwegen),Salz,Säurungsmittel:Natriumlactat-e, Zucker,Rauch  |         |                   |      |        |                               |       |               |       |              |       |               |     |         |      |      |        |