# Lachsforelle

Lachsforelle im Ganzen, ausgenommen. Das Fleisch der Lachsforelle ist rötlich und sehr zart sie eignet sich  gut zum Garen im Backofen z.B. im Salzmantel. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Die Nummer eins unter den Süßwasserfischen punktet durch ihr mageres, grätenarmes Fleisch. Es ist hell, zart und besonders fein im Geschmack. Forellen werden heute überwiegend in Teichwirtschaften gezüchtet.

Zum Produkt

## Nährwerte

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 113 kj |
| Brennwert kcal | 22.6 kcal |
| Fett | 3.36 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.88 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 20.55 g |
| Salz | 0.63 g |

## Allergene

| | |
|---|---|
| Fisch | Ja |

## Sonstige Angaben

| | |
|---|---|
| Lateinische Bezeichnung | Oncorhynchus mykiss |
| Herkunft | Aus Aquakultur |
| Gezüchtet in | Dänemark oder Frankreich |