

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