Thunfischfilet

Vom Thunfisch Filet schneiden wir Ihnen ein bis zwei Scheiben von einem schönen Stück heraus. Der Thunfisch stammt aus einer ökologisch nachhaltigen und sozial gerechten Thunfisch-Fischereien. Er wird mit Angelrute und Schnur (pole-and-line) gefangen. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Der Thunfisch ist ein Fisch mit festem, rot gefärbtem Fleisch. Der Gelbflossenthunfisch hat eine kobaltblaue bis schwarze Rückenseite mit einem charakteristischen langen gelben Bauch und einer Rückenflosse. Er kann eine Länge von 230 cm bei einem Gewicht von 180 kg erreichen. Der Thunfisch kommt hauptsächlich im Indischen Ozean vor, schwimmt bis zu einer Tiefe von 250 Metern, hat viel Kraft und kann eine Geschwindigkeit von 80 km/h erreichen.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	631 kj
Brennwert kcal	126.2 kcal
Fett	6.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.93 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23.38 g
Salz	0.04 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Thunnus albacares
Herkunft	Gefangen
Fanggebiet	Westlicher Indischer Ozean
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen