Kabeljaufilet

Kabeljaufilet ohne Haut mit seinem zarten, weißen Fleisch eignet sich sehr gut zum Braten oder Dünsten. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Dorsch oder Kabeljau? Zwei Namen, aber derselbe Fisch. Allgemein bezeichnet man junge, noch nicht geschlechtsreife Tiere als Dorsch, ausgewachsen nennt man sie dann Kabeljau. Er kommt in Schwärmen als Wanderfisch, aber auch als ortsgebundene Küstenart fast im gesamten Nordatlantik, in der Nordsee und in der Ostsee vor. Sein weißes Fleisch ist mager, schmeckt vorzüglich und lässt sich auf unterschiedlichste Art zubereiten.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	321 kj
Brennwert kcal	64.2 kcal
Fett	11.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.13 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	17.4 g
Salz	0.08 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Gadus spp.
Herkunft	Gefangen
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen
Zertifikate	MSC