Seelachsfilet

Seelachsfilet ohne Haut , ca. 100-400g. Eignet sich gut zum Braten und den Klassiker Backfisch. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Der Name ist verwirrend, denn mit dem echten Lachs hat der Seelachs wirklich nichts zu tun, er gehört zu den Dorschen. Er ist ein Schwarmfisch, der in den kalten und gemäßigten Meeresregionen im Bereich des nördlichen Atlantiks lebt. Sein perlgraues, festes Fleisch wird beim Garen hell. Da der Fisch mehr dunkle Muskelanteile enthält, eignet sich sein Fleisch auch perfekt für Fischspieße und Fischgulasch.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	314 kj
Brennwert kcal	62.8 kcal
Fett	62.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.15 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	16.7 g
Salz	0.1 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Pollachius spp.
Herkunft	Gefangen
Fanggerätekategorie	Schleppnetze
Zertifikate	MSC