Sushi selbst gemacht

Eine Fischauswahl zum Sushi selber machen: Thunfisch und Lachs. Vakuum verpackt.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Thunnus albacares (Thunfisch), Salmo salar (Lachs)
Herkunft	Gefangen
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen

Zutaten

Thunfisch gefangen mit Haken und Langleinen im Westlichen Indischen Ozean, Lachs aus Aquakultur Norwegen

F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG
IdNr.: 460/153/02192
USt-IdNr.: DE 256843577