

# 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