



Regenbogenforelle ganz

mit Kopf, ausgenommen, ohne Mittelgräte



Artikelnummer: 50156
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 5 kg

Produktmerkmale

- 8% Glasur
- IQF (einzeln entnehmbar)
- Herkunft Türkei

Kundenvorteile

- vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Erweiterung der Fisch-Speisekarte
- ideal für die Grillsaison und Vitalküche

Convenience-Grad



Zutaten

Regenbogenforelle

Allergene

Fisch

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

³ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

⁴ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



Zubereitung

Zum Grillen, Braten, Backen u. Dämpfen

Serviervorschläge: gegrillt mit Tomatensauce, Forelle Müllerin (mit Mehlpanade u. Petersilie), gedämpft im Gemüsebett, gegart mit Spinat-Knoblauchfülle



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	172.0 kJ
Kilokalorien	41.0 kcal
Fett	2.7 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	2.0 g
Kohlenhydrate	0.0 g
- davon: Zucker	0.0 g
Eiweiss	20.0 g
Salz	0.0 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	5 kg
Anzahl Stück/VE	ca. 21
Stückgewicht	220-240 g
Abtropfgewicht	4'600 g

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.