



Rotbarschfilet, tiefgefroren

Produkt

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Name | Rotbarschfilet, tiefgefroren |
| Artikel-Nr. West Fish | 0756 |
| Lat. Bezeichnung | Sebastes alutus |
| Ursprung | China |
| Fanggebiet | FAO 67 Nordostpazifik |
| Fanggerätekategorie | Schleppnetze |

Produktbeschreibung

tiefgefrorenes Rotbarschfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, doppelt gefroren

| | |
|-----------|---|
| Größe | 180-200g |
| Glasur | 20% |
| Zutaten | ROTBARSCHFILET 80%, Wasser, Stabilisatoren: E451 in Bezug auf das Abtropfgewicht |
| Allergene | Fisch |

Verpackung

| | |
|---------------------|--------|
| Inhalt VE | 5 kg |
| Nettogewicht VE | 4 kg |
| Bruttogewicht VE | 535 kg |
| Kartons pro Palette | 126 |
| Kartons pro Lage | 9 |

Nährwerte/100g

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Brennwert | 378 kJ, 100 kcal |
| Fett | 2,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g |
| Kohlenhydrate | 0,00 g |
| davon Zucker | 0,00 g |
| Eiweiß | 12,0 g |
| Salz | 1,0 g |

Nährwerte können je nach Jahreszeit, Futter, Geschlecht und Alter wechseln
Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um Richtwerte.

Aufbewahrung

Einzeln oder auf Paletten

tiefgefroren bei mindestens – 18 °C haltbar bis: 24 Monate nach Produktionsdatum