

# QSFP Goldforelle

Das weiche, zarte Fleisch der gold glänzenden Forelle eignet sich besonders gut für die Zubereitung im Ofen. Gebacken auf einem Bett aus Lauchgemüse, grünem Spargel, Sellerie beschenkt die Goldforelle Sie im Handumdrehen mit allem, was es für einen kulinarischen Höhepunkt benötigt. Machen Sie diesen Moment magisch und perfekt und servieren Sie den Edelfisch aus deutschen Gewässern mit samtiger Beurre Blanc und hellen Trauben.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	428 kj
Brennwert kcal	102 kcal
Fett	2.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.49 g
Eiweiß	19.5 g

## Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Deutschland
Zertifizierung	QSFP
Fanggerätekategorie	Netzgehegehaltung
Lagertemperatur	0-2°C

## Zutaten

Goldforelle ausgenommen

## Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG  
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland

Example Company