

# QSFP Saibling

Das delikate, feine Fleisch mit angenehm fester Struktur lädt zum Braten oder Confieren ein. Besonders in Kontakt mit Hochwertigem Zitronenöl entfaltet der Saibling sein volles Potenzial.

Halten Sie diesen Genuss fest! Am besten geht das auf Süßkartoffelpüree und roten Linsen in Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras gekocht. Dazu gebratener Brokkoli und der Abend wird kulinarisch perfekt.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	694 kj
Brennwert kcal	166 kcal
Fett	9.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19.9 g
Salz	0.1 g

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Zertifizierung	QSFP
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

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

Example Company