

Thunfisch weiss Ventresca aus Bauchfleisch

Bonito del Norte ist der König unter den Thunfischen, geangelt wird er in der Bucht von Biscaya mit der Leine. Die Ventresca, das wertvollste und edelste Teil des Thunfischs, stammt aus dem Bauch des Tieres. Die Muskelbündel dort sind mit reichlich Fett verwoben, was dem Fleisch einen runden, weichen Geschmack gibt. Die feinen Ventresca-Filets werden von der Traditionsfirma Ortiz gekocht und in bestem Olivenöl eingelegt. So finden sie vielseitige Verwendung in der Küche: Sie schmecken pur auf einer Scheibe knusprigem Weißbrot, aber auch gegrillt oder in traditionellen italienischen Nudelgerichten macht Ventresca Lust auf Meer.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1368 kj
Brennwert kcal	327 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	21 g
Salz	1 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.8
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen - Nicht spezifiziert
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

Weißer Thun**FISCH** 73%, Olivenöl 26%, Salz 1%

Inverkehrbringer

Conservas Ortiz S. A.
Inaki Deuna 15 Apdo 13 48700 Ondarroa Spanien