

# Wildkräuter Räucherlachs gebeizt geschnitten

Früher wurde Lachs gebeizt, um ihn haltbar zu machen. Heute jedoch liegt das Augenmerk auf dem Geschmack des Lachs. Verfeinert mit Wildkräutern ist der gebeizte Lachs ein Hochgenuss zu einem feinen Blattsalat.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	721 kj
Brennwert kcal	172 kcal
Fett	8.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23.5 g
Salz	1.21 g

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Norwegen
Fanggerätekatgorie	Reusen und Fallen
Lagertemperatur	0-2°C

## Inverkehrbringer

Vidal Feinkost GmbH  
Feincheswiese 15 56424 Staudt Deutschland