



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

Artikel	Aal, geräuchert
Rohware	Farmaal aus Aquakultur in Deutschland Wildfänge aus eigenem Fang/Weser Wildfänge Ostseeblankaal aus Dänemark Wildfänge Nordseeblankaal aus Holland/Belgien je nach Saison und Verfügbarkeit
Herkunft	s. o.
Verarbeitung	Aal, heißgeräuchert
Kühlung/MHD	frisch bei 4°C 10 Tage
Zutaten	Rauch, in der Lake Salz und Fruchtsäuren
Hersteller ID-Nr.	DE-NI 10261-EG
Vorrangige Benutzer	Fachhandel
Abpackungen	div., Karton
Nährwert pro 100 g	kcal: 281, kj: 1174 Eiweiß: 15 g Fett: 24,5 g Jod: 4 Omega-3-Fettsäuren: 0,9 g

Kommentar: Über Aal könnte man seitenweise schreiben. Dazu folgt in Kürze ein Bericht unter „Wissenswertes“. Für Fischer sind Aale die Brotfische, die ganz wesentlich für das Betriebseinkommen sorgen. Die Lebensweise und die Fortpflanzung sind in weiten Teilen noch unbekannt. Ein faszinierendes Lebewesen.