



# Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!



<b>Artikel</b>	<b>Lachsforellen, geräuchert Filet aus geräucherten Forellen</b>
<b>Rohware</b>	Regenbogenforelle (Oncorhynchus mykiss)
<b>Herkunft</b>	Aquakultur Dänemark und Deutschland
<b>Verarbeitung</b>	geräuchert, ganze Fische Filet ohne Haut aus geräucherten Fischen geschnitten
<b>Kühlung/MHD</b>	frisch, 10 Tage bei 4°C
<b>Zutaten</b>	Rauch, in der Lake Salz und Fruchtsäuren
<b>Hersteller ID-Nr.</b>	DE-NI 10261-EG
<b>Vorrangige Benutzer</b>	Fachhandel, Gastronomie
<b>Abpackungen</b>	lose 1.0 kg Kiste Holz oder Styropor, Filets einzeln in Folie
<b>Nährwert pro 100 g</b>	<b>kcal: 103, kj: 433</b> <b>Eiweiß: 19,5 g</b> <b>Fett: 2,7 g</b> <b>Jod: 4</b> <b>Omega-3-Fettsäuren: 0,7 g</b>

Lachsforellen stellen keine eigene Art oder Gattung dar. Es handelt sich um eine Regenbogenforelle, die groß gewachsen ist und eine Rotfärbung im Fleisch – dem Lachs ähnlich – aufweist. Die erreicht man durch eine spezielle Fütterung – eben wie beim Lachs. In der Natur färbt sich das Fleisch rot, wenn ein großer Anteil an Krebstieren in der Nahrung enthalten ist. In deren Panzer befinden sich entsprechende Farbstoffe. Sie kennen das: nach dem Kochen sind Hummer, Flusskrebse usw. feuerrot.