

ROYAL GREENLAND
KABELJAU LOIN, OHNE HAUT, MSC
140-160G, PBO, 5 KG, GEFROREN

Royal Greenland, Vertriebs
GmbH
Otto Lilienthal Str. 23
28199 Bremen
Tel. +49 421 55 90 35 - 0

www.royalgreenland.de



Das feste, saftige Fleisch des Kabeljaus hat ein frisches und mildes Aroma mit einer leichten Süße. Es bildet beim Garen saftige Lamellen und ist wegen seines hohen Eiweißgehalts und des geringen Fettgehalts ein gesundes und nahrhaftes Lebensmittel.

Rückenfilets werden aus dem dorsalen Teil des Filets geschnitten, der auch der dickste und zarteste Teil des Filets ist. Rückenfilets des Atlantischen Kabeljaus sind von Größe und Form her sehr einheitlich, somit ideal für das Servieren in Portionen und Buffets geeignet.

ZUTATEN

Kabeljau Loins (**Fisch**). Wasser (als Schutzglasur).

SERVIERVORSCHLAG

Der Atlantische Kabeljau wird auf der ganzen Welt wegen seines einzigartigen Geschmacks und seiner Vielseitigkeit in der Küche geschätzt. Er wird am besten bei niedrigen Temperaturen gekocht, um den milden, natürlichen Geschmack zu erhalten.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im Backofen bei niedriger Temperatur zubereiten oder leicht bemehlt bei mittlerer Hitze braten

AUFTAUANLEITUNG

Im Kühlschrank bei max. +5 °C auftauen

FANGGERÄT

Schleppnetze

FANGGEBIET

Nordostatlantik (FAO 27)

Art	Gadus morhua
Artikelnummer	130600854
Nettogewicht mit Glasur	5500 g
Nettogewicht ohne Glasur	5000 g
Glasur in Prozent	10
Haltbarkeit (Tage)	720
Lagerung	Gefroren
MSC Zertifikat-Nummer	MSC-C-50920

NÄHRWERTE

Energie	305 kJ / 73 kcal
Fett	0,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	17 g
Salz	0,23 g

ALLERGENE

Fisch

KARTON

Handelseinheit	Ja
Bruttogewicht (kg)	6
Nettogewicht (kg)	5
Höhe (mm)	111
Breite (mm)	286
Länge (mm)	392
EAN-Nummer	5740301077145

PALETTE

Karton per EUR-Palette	112
Karton per Lage	8
Lagen per Palette	14
Bruttogewicht (kg)	697
Nettogewicht (kg)	560
Höhe (mm)	1704
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740301083238

SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

FR, IT, NL, FI, EN, DE, SE, DK