



Bioforelle

Über Buchenholz
geräuchert

Die Bioforelle wächst artgerecht in
naturnahen Teichen auf. Biologisch
kontrolliertes Futter und viel Bewegung
in frischem Wasser verleihen der Bioforelle
ihr fettarmes Fleisch. Sorgfältig gesalzen
und nach alter Familientradition
mit Buchenholz heiß geräuchert,
verleihen wir der Bioforelle ihren
unvergleichlichen Geschmack.

Geräucherte Bioforellenfilets ohne Haut,
unter Schutzatmosphäre verpackt

Zutaten: BIOFORELLE, Meersalz, Buchenholzrauch

Lat.: Oncorhynchus mykiss

EN: Organic trout filets, smoked,
packed under protective atmosphere
Ingredients: ORGANIC TROUT, salt,
beech wood smoke

FR: Filets de truite bio, fumé,
conditionnés sous atmosphère protectrice
Ingredients : TRUITE BIO, sel de mer, fumée

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	503 kJ (120 kcal)	Ballaststoffe	0g
Fett	4,3g	Eiweiß	20,2g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6g	Salz	2g
Kohlenhydrate	0,2g		
davon Zucker	0,2g		

Die Rohware unterliegt natürlichen jahreszeitlichen
und geographischen Schwankungen

100g e



4 004689 027101



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft

BIOFORELLE AUS GRIECHISCHER AQUAKULTUR LOTNR: T25292252273
001-DKO-KONTR. BEI 42°C BIS 47°C ZU VERBRAUCHEN BIS: 19.11.2025