

# Tintenfischringe natur

Leicht zu verarbeiten und einzeln portionierbar. Perfekt zum Braten in der Pfanne, sehr schmackhaft z.B. mit Petersilien-Knoblauchöl oder klassisch frittiert. Tintenfisch sollte man nur kurz bei hoher Temperatur zubereiten, dann bleibt das Fleisch saftig.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	293 kj
Brennwert kcal	70 kcal
Fett	0.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.13 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	0.04 g

## Allergene

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Tintenfische
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen - Nicht spezifiziert
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	41 Atlantik, Südwest
Lagertemperatur	max. -18°C

## Zutaten

**TINTENFISCH 80%**, Wasser, Salz, Säureregulatoren: Citronensäure (E330), Natriumcitrate (E331).

Example Company

## Inverkehrbringer

Hamburger Feinfrost GmbH  
Große Elbstraße 210 22767 Hamburg Deutschland