



Food4Good Zalm bio 500g

Productinfo

Artikel	FG3000	Bio	Ja
Origine	Ierland	Vegan	Nee
Merk	Food4Good	Vegetarisch	Nee
Hoofdgroep	Vega, vlees en vis	Lactosevrij	Ja
Subgroep	Vis	Glutenvrij	Ja
		Suikervrij	Ja
		Suikerarm	Ja
		Zoutarm	Ja
		Vezelrijk	Nee
		Genetisch gewijzigde grondstoffen	Nee
		Genetisch gewijzigde additieven	Nee

Logistieke info

EAN code consumenten verpakking	3426434000022	Netto gewicht aankoopeenheid (kg)	0.5 kg
EAN code handelsverpakking	3426434000022	Lengte consumenteneenheid (mm)	230
Intrastat code	O3048100	Breedte consumenteneenheid (mm)	150
Opslagvereisten	Diepvries	Hoogte consumenteneenheid (mm)	45
Kartoneenheid	10	Lengte oververpakking (mm)	
Verpakking bestel(aankoop) eenheid	Doos	Breedte oververpakking (mm)	
		Hoogte oververpakking (mm)	

Beschrijving

Food4Good bio Zalm 500g. Ongeveer 12 uur in de koelkast laten ontdooien voordat u het in een koekenpan éénzijdig of in de oven in papillote bereidt. Het biologische zalmfilet kan eenvoudig worden geserveerd met een scheutje koudgeperste extra vierge olijfolie of een scheutje biologische citroensap.

Ingrediëntenlijst

100% Zalm*. *van biologische oorsprong. Soort: Salmo salar

Nutritionele info (Waarden voor 100g/100mL)

Energie (kJ)	684 kJ	Vetten (g)	12.2 g
Energie (kcal)	163 kcal	Vetten waarvan verzadigd (g)	10 g
Eiwitten (g)	13.3 g	Vezels (g)	0 g
Koolhydraten (g)	0 g	Zout gr	0.09 g
Koolhydraten waarvan suikers (g)	0 g		

Allergenen info

Gluten	Afwezig	Schaaldier	Afwezig
Ei	Afwezig	Vis	Aanwezig
Aardnoot	Afwezig	Soja	Afwezig
Melk	Afwezig	Noten	Afwezig
Selderij	Afwezig	Mosterd	Afwezig
Sesamzaad	Afwezig	Zwavel dioxide	Afwezig
Lupine	Afwezig	Weekdier	Afwezig

Bij Marma doen we er alles aan om te zorgen dat de prijs- en productinformatie van de producten die we verkopen zo accuraat mogelijk is. Maar omdat producten regelmatig worden verbeterd of aangepast, kan productinformatie over ingrediënten, voedingswaarden, dieet- of allergie-informatie wijzigen. We raden je daarom aan om altijd eerst de verpakking te lezen alvorens het product te nuttigen.