

## Zander | Pike perch | Snoekbaars | Sandacz

» Stizostedion lucioperca «



Das zarte, weiße Fleisch des Zanders gehört zum Besten, was uns das Süßwasser zu bieten hat. Er ist ein Raubfisch und gehört zur Familie der Barsche. Die Körperform erinnert an die schlanke Silhouette des Hechtes, weswegen er im Englischen Pikeperch = Hechtbarsch genannt wird. Ursprünglich im Norden und Osten Europas beheimatet, ist der Zander heute auch in ganz Mitteleuropa verbreitet.

# Zander | Pike perch | Snoekbaars | Sandacz

» Stizostedion lucioperca «

D	E	NL	PL
<b>Produktname</b> Zanderfilet	<b>Product name</b> Pike Perch fillet	<b>Productnaam</b> Snoekbaars filet	<b>Nazwa produktu</b> Filet z Sandacza
<b>Wissenschaftlicher Name</b> Stizostedion lucioperca	<b>Scientific name</b> Stizostedion lucioperca	<b>Wetenschappelijke naam</b> Stizostedion lucioperca	<b>Nazwa naukowa</b> Stizostedion lucioperca
<b>Fanggebiet</b> aus Binnenfischerei	<b>Catching area</b> from freshwater fishery	<b>Vangstgebied</b> uit binnen visserij	<b>Strefa Połowów</b> połowy w wodach śródlądowych
<b>Herkunft</b> Kasachstan, Russland, Litauen	<b>Origin</b> Kazakhstan, Russia, Lithuania	<b>Oorsprong</b> Kazachstan, Rusland, Litouwen	<b>Pochodzenie</b> Kazachstan, Rosja, Litwa
<b>Angebotsform</b> roh, mit Haut, geschuppt, IQF, tiefgefroren, glasiert	<b>Presentation</b> raw, skin on, scaled, IQF, deepfrozen, glazed	<b>Presentatie</b> rauw, met huid, geschubt, IQF, diepgevroren	<b>Forma produktu</b> surowy, ze skórą, odłuszczony, IQF, mrożony
<b>Sortierung</b> 40-70, 70-120, 120-170, 170-230, 230-300, 300-500, 500g+, 800g+	<b>Grading</b> 40-70, 70-120, 120-170, 170-230, 230-300, 300-500, 500g+, 800g+	<b>Sortering</b> 40-70, 70-120, 120-170, 170-230, 230-300, 300-500, 500g+, 800g+	<b>Gramatura</b> 40-70, 70-120, 120-170, 170-230, 230-300, 300-500, 500g+, 800g+
<b>Qualitäten</b> Naturfilet, 10 % oder 20 % glasiert, nicht kompensiert	<b>Quality</b> 10 % or 20 % glazing, not compensated	<b>Kwaliteiten</b> 10 % of 20 % glazuur, niet gecompenseerd	<b>Jakość</b> 10 % lub 20 % glazury, nie kompensowany
<b>Verpackung</b> 1 x 5 kg oder 1 x 10 kg Karton mit Innenbeutel	<b>Package</b> 1 x 5 kg or 1 x 10 kg carton with inner bag	<b>Verpakking</b> 1 x 5 kg of 10 x 1 kg zak met sluiters in doos, los gevroren	<b>Opakowanie</b> 1 x 5 kg lub 1 x 10 kg worek w kartonie

## Nährwertangaben (bezogen auf 100g)

### Nutrition information (based on 100g)

### Voedingswaarde-informatie (op basis van 100g)

### Informacje o wartościach odżywczych (na podstawie 100g)

Eiweiß   Protein   Eiwit   Białko	19,2 g
Fett   Fat   Vet   Tłuszcz	0,7 g
Kohlenhydrate   Hydrates   Koolhydraten   Węglowodany	0 g
Kilojoule   Kilojoules   Kilojoules   Kilodżuli	361 kJ
Kalorien   Calories   Calorieën   Kalorie	86 kcal



Bemerkung | Remark | Opmerkingen | Uwagi