

onigiri räucherlachs wakame

Geformte Reiszubereitung mit Räucherlachs und mariniertem Seealgensalat in einer Seetanghülle.



100 g Gesamtfüllmenge

Zutaten: 72% Reiszubereitung (Reis gekocht [Wasser, Reis, Rapsöl], Zucker, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Reisesig, Säureregulator: Natriumacetate), 11% Räucherlachs (**LACHS**¹, Speisesalz, Rauch), 9% Seealgensalat mariniert (6,5% Seealgen, Agarstreifen, Mu-Err Pilze, Zucker, Würzmarinade [**SESAMÖL**, Sojasauce (**SOJABOHNEN**, Wasser, Speisesalz), Reisesig, Färbendes Lebensmittel: Kurkuma, Farbstoff: Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline], **SESAM**, Speisesalz, Chili), Gurkenwürfel, 1% Seetang geröstet, **SESAM** geröstet, Rapsöl.

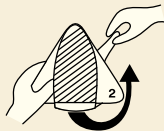


¹ Lachs (*Salmo salar*) in Aquakultur gewonnen in Norwegen.

DER TRICK MIT DER ECKE: SO EINFACH ÖFFNEST DU DEIN ONIGIRI



1 Lasche (Pfeil 1) nach unten ziehen.



2 Lasche bis zur Rückseite durchziehen und entfernen.



3 Folie an Pfeil 2 & 3 seitlich wegziehen, Enden des Algenblatts einschlagen.

zusätzliche Deklarationen

Enthält:

- >> Sesamsamen
- >> Fisch
- >> Soja

Kann Spuren enthalten von:

- >> glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
- >> Ei und Erzeugnisse daraus
- >> Milch und Erzeugnisse daraus

GVO:

Produkt ist in Bezug auf GVO entsprechend der gesetzlichen Vorgaben gekennzeichnet und unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht.

Lager- und Transportinformation

Das auf der Verkaufsverpackung angegebene Verbrauchsdatum kann nur bei einer ununterbrochenen Lagerung und Transport von unter +7 °C eingehalten werden.

Verzehrempfehlung

- >> verzehrfertig >> Verpackung eignet sich nicht zum Erhitzen

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g	pro Portion (100 g)	%*
Energie:	610 kJ 145 kcal	610 kJ 145 kcal	7 %
Fett:	3,5 g	3,5 g	5 %
davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g	0,7 g	4 %
Kohlenhydrate:	23 g	23 g	9 %
davon Zucker:	5,6 g	5,6 g	6 %
Ballaststoffe:	0,9 g	0,9 g	
Eiweiß:	4,4 g	4,4 g	9 %
Salz:	1,8 g	1,8 g	30 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)