

# Kap-Seehecht | Cape-Hake | Kaapse-heek | Morszczuk-Kapski

» Merluccius capensis/ paradoxus «



Der Kap Seehecht gehört zur Familie der dorschartigen Fische. Er ist ein Schwarmfisch und wird in den eiskalten Gewässern des Südostatlantiks vor Namibia und Südafrika gefangen. Sein Fleisch ist weiß, grätenarm und sehr mild im Geschmack. Von allen Seehechtarten steht der Kap Seehecht wegen seiner erstklassigen Qualität an erster Stelle auf der Beliebtheitskala.

# Kap-Seehecht | Cape-Hake | Kaapse-heek | Morszczuk-Kapski

» Merluccius capensis/ paradoxus «

| D   | E  | NL   | PL   |
|---|--|--|--|
| <b>Produktname</b><br>Kap-Seehechtfilet „butterfly“                               | <b>Product name</b><br>Cape-hake fillet „butterfly“                            | <b>Productnaam</b><br>Kaapse-Heekfilet „butterfly“                               | <b>Nazwa produktu</b><br>Filet z Morszczuka-Kapskiego „butterfly“                  |
| <b>Wissenschaftlicher Name</b><br>Merluccius capensis/ paradoxus                  | <b>Scientific name</b><br>Merluccius capensis/ paradoxus                       | <b>Wetenschappelijke naam</b><br>Merluccius capensis/ paradoxus                  | <b>Nazwa naukowa</b><br>Merluccius capensis/ paradoxus                             |
| <b>Fanggebiet</b><br>aus dem Wildfang<br>im Südostatlantik                        | <b>Catching area</b><br>wild caught<br>Southeast Atlantic                      | <b>Vangstgebied</b><br>Wild vang<br>uit de Zuidoost Atlantische Oceaan           | <b>Strefa Połowów</b><br>złowiony w<br>Południowo-Wschodnim<br>Oceanie Atlantyckim |
| <b>Herkunft</b><br>Namibia  | <b>Origin</b><br>Namibia   | <b>Oorsprong</b><br>Namibië  | <b>Pochodzenie</b><br>Namibia  |
| <b>Angebotsform</b><br>roh, mit Haut, wenig Gräten, INT,<br>tiefgefroren          | <b>Presentation</b><br>raw, skin on, pbi, INT, deepfrozen                      | <b>Presentatie</b><br>rauw, met huid, graatarm, INT,<br>diepgevroren             | <b>Forma produktu</b><br>surowy, ze skórą, z małą ilością ości,<br>INT, mrożony    |
| <b>Sortierung</b><br>4-6 oz (112-170g), 6-8 oz (170-227g),<br>8-10 oz ( 227-284g) | <b>Grading</b><br>4-6 oz (112-170g), 6-8 oz (170-227g),<br>8-10 oz ( 227-284g) | <b>Sortering</b><br>4-6 oz (112-170g), 6-8 oz (170-227g),<br>8-10 oz ( 227-284g) | <b>Gramatura</b><br>4-6 oz (112-170g), 6-8 oz (170-227g),<br>8-10 oz ( 227-284g)   |
| <b>Qualitäten</b><br>Naturfilet, Butterfly-Schnitt                                | <b>Quality</b><br>hand filleted, Butterfly-cut                                 | <b>Kwaliteiten</b><br>handgefileerd, Engels gesneden                             | <b>Jakość</b><br>filet, butterfly-cięcie   |
| <b>Verpackung</b><br>1 x 5 kg Karton, jedes Filet durch<br>Zwischenfolie getrennt | <b>Package</b><br>1 x 5 kg carton, interleaved packed                          | <b>Verpakking</b><br>1 x 5 kg doos, ieder filet door folie<br>gescheiden         | <b>Opakowanie</b><br>1 x 5 kg karton, pojedyncze filety są<br>oddzielone folią     |

## 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                     | 21 g    |
| Fett   Fat   Vet   Tłuszcz                            | 1,0 g   |
| Kohlenhydrate   Hydrates   Koolhydraten   Węglowodany | 0 g     |
| Kilojoule   Kilojoules   Kilojoules   Kilozdżuli      | 391 kJ  |
| Kalorien   Calories   Calorieën   Kalorie             | 93 kcal |



Bemerkung | Remark | Opmerkingen | Uwagi