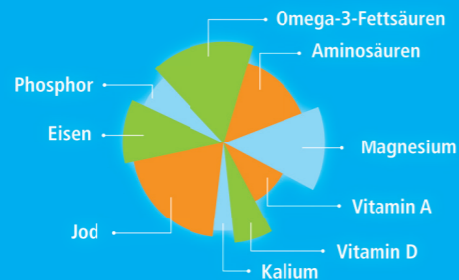


Unsere Produkte

- Wels am Stück
- geräucherter Wels
- Welsfilet
- Bauchfilet
- Frikadellen
- Wels in der Dose



VORTEILE WELS

- schmackhaft
- nachhaltige Produktion
- praktisch grätenfreies Fleisch
- regionale Erzeugung
- vielseitig einsetzbar



Unsere Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen, frisch, vakuumversiegelt und tiefgekühlt bei min. -18° C

Frischer Wels

am 2. Freitag im Monat und nach Vereinbarung.
Vorbereitung erwünscht!



Rudi Oppmann
Martinstr. 12
97294 Burggrumbach

Tel: 09367 - 99403
Fax: 09367 - 99404
Mobil: 0175 - 8218996

Mail: info@frankenwels.de



www.frankenwels.de

frisch | lecker | regional | unbelastet



Afrikanischer Wels,
frisch vom Land.

www.frankenwels.de

Frischer Fisch vom Land

Um die Abwärme von Biogasanlagen sinnvoll zu nutzen, beschäftigen wir uns schon seit 2010 mit der Zucht Afrikanischer Welse. Nachdem Bau der Zuchtanlagen im Jahr 2013, können wir nun seit Ende 2014 frischen Fisch aus Burggrumbach anbieten.

Unsere Welse erhalten gentechnikfreies Futter, zudem verzichten wir auf den Einsatz von Antibiotika, Medikamenten und Wachstumsförderern. Es ist uns wichtig, den Wels so zu produzieren, dass ein regionaler, nachhaltiger Stoffkreislauf entsteht.

Der Strombedarf unserer Zuchtanlage wird größtenteils von einer Solaranlage auf dem Dach gedeckt. Nur ein Teil des Wassers im Zuchtbecken wird erneuert, der Rest aufbereitet und so dem Kreislauf wieder zugeführt.

Wir hoffen Sie haben viel Freude an unserem Fisch und wünschen Ihnen guten Appetit.

Ihre Familie Oppmann

Die durchschnittliche Transportdistanz einer Tonne wild gefangenen Fisches beträgt 2'240 Kilometer, der entsprechende Erdölverbrauch übersteigt die im Fisch enthaltene Energie um den Faktor 12.

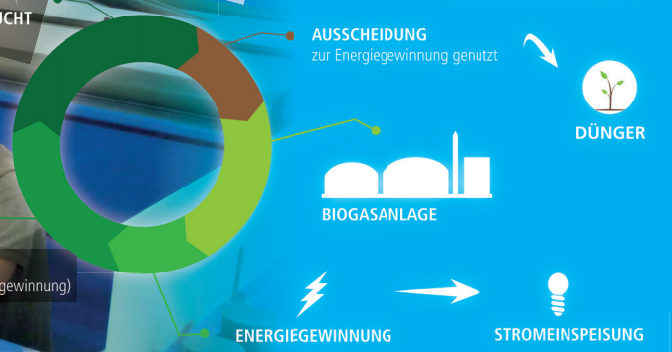


WÄRMEABGABE
(Raumheizung, Wassererwärmung, Kältegewinnung)



FISCHZUCHT

- ✓ nachhaltig
- ✓ umweltschonend
- ✓ in Deutschland gezüchtet
- ✓ regional
- ✓ ohne Antibiotika
- ✓ ohne Wachstumsförderer
- ✓ eigene Verarbeitung
- ✓ ständige Qualitätskontrollen



Clarias Gariepinus

Der Wels verfügt über eine einzigartige Fleischqualität. Das rötliche Fleisch ist von angenehm fester Konsistenz, wodurch es besonders vielseitig in der Küche eingesetzt werden kann.

Besonders beim Braten und Grillen erweist sich dies als großer Vorteil. Auch ausgefallene Gerichte wie Rouladen, Gulasch oder Schaschlik lassen sich mit unserem Welsfilet hervorragend umsetzen.

Im Gegensatz zu den für Süßwasserfische typischen feinen Muskelgräten ist das filetierte Fleisch praktisch grätenfrei und schmeckt kaum nach Fisch.

Ernährungsphysiologisch besitzt der Wels einen überdurchschnittlich hohen Gehalt an wertvollen Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren und ist ideal für eine gesundheitsbewusste Ernährung.

Nährwertinformationen	Inhalt	Einheit
Trockenmasse	25,0	g/100g
Eiweiß	19,3	g/100g
Fett	5,8	g/100g
davon ein- und mehrfach ungesättigte Fettsäuren	65,5	% des Fettgehaltes
Anteil Omega-3 Fettsäuren	1000	mg/100g
Anteil Omega-6 Fettsäuren	700	mg/100g
Brennwert	543	kJ/100g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)	129	kcal/100g



frisch | lecker | regional | unbelastet



Rezeptideen und weitere Informationen bekommen Sie bei uns persönlich oder unter www.frankenwels.de

