



# Schellfisch Filets, 450g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island mit Langleine und Haken  
einzeln gefangen, naturbelassene Filets, einzeln entnehmbar, praktisch  
grätenfrei



<b>Artikelnummer</b> 235018	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 280060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 281081	<b>eco-ID</b> 272423	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

WILD OCEAN



## Qualität

Wildfang, Iceland responsible fisheries

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Island

### Verarbeitungsland

Deutschland

### Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

SCHELLFISCH\*\*\*\* (Melanogrammus aeglefinus)

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch

\*\*\*\*aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



## Allgemeines

Schellfisch Filets · tiefgefroren · praktisch grätenfrei · küchenfertig · in Schutzglasur · einzeln entnehmbar.

## Besonderheiten

Schellfisch aus den sauberen Gewässern vor Island. WILD OCEAN fördert die traditionelle Küstenfischerei und trägt so zur Existenzsicherung der ansässigen Kleinfischer bei. Der verantwortungsvolle Fischfang unterliegt den strengen isländischen Fischereigesetzen. Wildfang gemäß dem Icelandic Fisheries Management.

## Kurzbeschreibung

Naturbelassene Schellfischfilets aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island.



# Schellfisch Filets, 450g

*aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island mit Langleine und Haken  
einzeln gefangen, naturbelassene Filets, einzeln entnehmbar, praktisch  
grätenfrei*



<b>Artikelnummer</b> 235018	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 280060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 281081	<b>eco-ID</b> 272423	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Rezept, Zubereitung

WILD OCEAN Schellfischrezept für 2 bis 3 Personen: Zutaten: 500g Schellfischfilets (antauen lassen), 2 Schalotten, 2 Möhren, 1 Stange Lauch, 1 Fenchel, 1/4 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Meersalz, Zitronensaft, Olivenöl und Gemüsebrühe. Zubereitung: Schalotten, Möhren, Lauch, Fenchel, Sellerie und Petersilienwurzel putzen, evtl. schälen und klein schneiden. In Olivenöl kurz andünsten. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen, etwas Zitronensaft und das Lorbeerblatt zugeben und die Schellfischfilets 10 Min. darin köcheln lassen. Salzen, pfeffern und ggf. mit zerlassener Butter servieren. Dazu passen Reis oder Kartoffeln. Guten Appetit!

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vielseitig verwendbar, bestens geeignet zum Dünsten und Überbacken.

Die gewünschte Anzahl Filets aus der Packung nehmen. Bei Zimmertemperatur ca. 2-3 Stunden oder im Kühlschrank ca. 6 Std. lang auftauen lassen. Die Filets unter fließendem Wasser gut abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

## Herstellung

Der Schellfisch von Wild Ocean wird unbehandelt, d.h. vollkommen naturbelassen, weiterverarbeitet. Die Wasserglasur schützt die Filets vor Gefrierbrand.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Fisch

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

# Schellfisch Filets, 450g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island mit Langleine und Haken  
einzeln gefangen, naturbelassene Filets, einzeln entnehmbar, praktisch  
grätenfrei

<b>Artikelnummer</b> 235018	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 280060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 281081	<b>eco-ID</b> 272423	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	gefangen in
Zertifizierter Wildfisch	IRF
Fisch-Produktionsmethode	Wildbestand
Fanggebiet	FAO 27 - Nordostatlantik
Fisch-Fanggebiet	Va
Sub-Fanggebiet	Island und Färöer (Subgebiet V) - 27.5
Fisch Fanggebiet Division	Va
Fisch Handelsbezeichnung	Schellfisch (Melanogrammus aeglefinus)
Fangmethode	kurze Langleine
Fangeräteklasse	Haken und Langleinen
Fisch Nachhaltigkeit	Fischbestände online
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Bratpfanne
Stückgewicht	80-155g
Fisch zusammengefügt	nein
Grund für Version	Sonstige: Änderung: Füllgewicht = Nettogewicht

## Qualität

Bio-Erzeugnis	nein
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Iceland responsible fisheries, Wildfang

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Recht: Das Produkt entspricht den Anforderungen und Standards der entsprechenden EU-Verordnungen und Folgebestimmungen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schellfisch Filets, praktisch grätenfrei, mit Schutzglasur, tiefgefroren
Inverkehrbringer	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	327 kJ / 78 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,3 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	PE/LD



# Schellfisch Filets, 450g

*aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island mit Langleine und Haken  
einzeln gefangen, naturbelassene Filets, einzeln entnehmbar, praktisch  
grätenfrei*



<b>Artikelnummer</b> 235018	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 280060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 281081	<b>eco-ID</b> 272423	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

**Abtropfgewicht**..... 0,450 kg

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... frisch, typisch

**Geruch**..... frisch

**Konsistenz**..... fest, wenig elastisch