



Goldbarsch Filets, 450g

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



Artikelnummer 235039	GTIN-Stück 4 026813 280282	GTIN-Verpackung 4 026813 281319	eco-ID 272442	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Marke

WILD OCEAN



Qualität

Wildfang, Iceland responsible fisheries

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Island

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

GOLDBARSCH**** (Sebastes norvegicus)

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

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

Besonderheiten

Goldbarsch aus den saubereren 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 Goldbarschfilets aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island. Einzeln entnehmbar und praktisch grätenfrei.



Goldbarsch Filets, 450g

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



Artikelnummer 235039	GTIN-Stück  4 026813 280282	GTIN-Verpackung  4 026813 281319	eco-ID 272442	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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.

Im Kochtopf: garen ca. 15 Minuten in heißem, nicht kochendem Wasser

Im Konvektomat: garen ca. 10 Minuten bei 100°C

In der Pfanne: auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten

In der Fritteuse: ca. 2-3 Minuten bei 165°C frittieren

Herstellung

Der Goldbarsch 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 ✓

Artikelnummer 235039	GTIN-Stück  4 026813 280282	GTIN-Verpackung  4 026813 281319	eco-ID 272442	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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	Island
Sub-Fanggebiet	Island und Färöer (Subgebiet V) - 27,5
Fisch Fanggebiet Division	27,5.a
Fisch Handelsbezeichnung	Goldbarsch (Sebastes marinus)
Fisch Handelsbezeichnung	Sebastes marinus
Fangmethode	kurze Langleine
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen
Fisch Nachhaltigkeit	Fischbestände online
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Bratpfanne
Stückgewicht	80-150g
Fisch zusammengefügt	nein
Grund für Version	Sonstige: Änderung Verpackung: 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	Goldbarsch 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	441 kJ / 105 kcal
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	18,3 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	0,16 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	LDPE



Goldbarsch Filets, 450g

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



Artikelnummer 235039	GTIN-Stück  4 026813 280282	GTIN-Verpackung  4 026813 281319	eco-ID 272442	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht..... 0,45 kg

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack

Geruch..... frisch

Konsistenz..... mittelfest, arteigen