

# Schellfisch Filets, 500g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island. 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> 48731	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** Wild Ocean



## Qualität

Wildfang, Iceland responsible fisheries

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Island

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

SHELLFISCH\*\*\*\* (Melanogrammus aeglefinus), Wasser (Schutzglasur)

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.





# Schellfisch Filets, 500g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island. Naturbelassene Filets,  
einzeln entnehmbar, praktisch grätenfrei



<b>Artikelnummer</b> 235018	<b>GTIN-Stück</b>  4 0268 13 280060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 0268 13 281081	<b>eco-ID</b> 48731	
--------------------------------	--	---	------------------------	---

## 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 ✓

# Schellfisch Filets, 500g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island. 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> 48731	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Fisch Handelsbezeichnung	Schellfisch (Melanogrammus aeglefinus)
Fisch zusammengesetzt	nein
Zertifizierter Wildfisch	IRF
Fisch-Produktionsmethode	Wildbestand
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	gefangen in
Fanggebiet	FAO 27 - Nordostatlantik
Sub-Fanggebiet	Island und Färöer (Subgebiet V) - 275
Fisch Fanggebiet Division	Va
Fisch-Fanggebiet	Va
Fangmethode	kurze Langleine
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen
Fisch Nachhaltigkeit	Fischbestände online
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Bratpfanne, Kombidämpfer, Grill, Backofen Ober-/Unterhitze, Backofen Umluft
Stückgewicht	80-155g

## Qualität

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

## Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Bezeichnung des Lebensmittels	Schellfisch Filets, praktisch grätenfrei, mit Schutzglasur
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	17,9 g
Salz	0,29 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE/LD
Verpackungsart	Beutel



# Schellfisch Filets, 500g

*aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island. Naturbelassene Filets,  
einzeln entnehmbar, praktisch grätenfrei*



<b>Artikelnummer</b> 235018	<b>GTIN-Stück</b>  4 0268 13 280060	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 0268 13 281081	<b>eco-ID</b> 48731	
--------------------------------	--	---	------------------------	---

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack** ..... frisch, typisch  
**Geruch** ..... frisch  
**Konsistenz** ..... fest, wenig elastisch