



Gourmet Bio Lachsfilets mit Haut, 250g

zwei Bio-Lachsfilets mit Haut aus nachhaltiger Bio-Aquakultur in den sauberen Gewässern vor der Westküste Irlands



Artikelnummer 235036	GTIN-Stück 4 0268 13 280237	GTIN-Verpackung 4 0268 13 281265	eco-ID 111812	
--------------------------------	---	--	-------------------------	--

Marke

bio inside



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IE-ORG-02 | IOFGA

Zollrechtliche Herkunft

Irland (IE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Irland

Verarbeitungsland

Irland

Verpackungsland

Irland

Zutaten

LACHS (*Salmo salar*)***

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch

***aus anerkannt ökologischer Aquakultur

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

bio inside bietet erlesene Tiefkühlkost aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft und Aquakultur für eine aktive Lebensweise und eine gesunde Umwelt.

Kurzbeschreibung

2 Bio-Lachsfilets mit Haut aus nachhaltiger Aquakultur in den sauberen Gewässern vor der Westküste Irlands.



Gourmet Bio Lachsfilets mit Haut, 250g

zwei Bio-Lachsfilets mit Haut aus nachhaltiger Bio-Aquakultur in den sauberen Gewässern vor der Westküste Irlands



Artikelnummer 235036	GTIN-Stück  4 026813 280237	GTIN-Verpackung  4 026813 281265	eco-ID 111812	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Unser Bio-Lachs wächst auf offener See vor der zerklüfteten West-Irischen Küste der Grafschaft Galway heran. In dieser einzigartigen Lage sind die Lachse in ihren Gehegen den Elementen ausgesetzt. Die starke Strömung sorgt für konstanten Nachschub an sauberem und sauerstoffreichem Wasser. Zudem hält sie die Fische ständig in Bewegung. So erhalten sie ihr besonders festes und aromatisches Fleisch. Lachse brauchen hierfür ausreichend Raum. So ist eine geringe Besatzdichte besonders wichtig. Höchstens 10 kg Fisch auf 1.000 Liter Wasser dürfen in den Bio-Lachsfarmen gehalten werden. Die ausgewogene Handfütterung mit speziellem ökologischen Futter, unter Verzicht auf Farbstoffe, synthetischen Aminosäuren und Gentechnik, erhöhen die Qualität des Lachses.

Verarbeitungshinweis

Tiefgefrorene Lachsfilets ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

In der Pfanne: Mit der Hautseite beginnen und diese knusprig braten (nicht zu heiß), dann umdrehen und kurz weiterbraten bis das Filet gar, aber innen noch etwas glasig und saftig ist.

Im Backofen: Den Ofen auf ca. 180 °C vorwärmen. Die Filets ca. 15-20 Minuten backen bis diese gar sind. Im Topf: Lachsfilets bei mittlerer Hitze mit etwas Flüssigkeit ca. 10 Minuten dünsten. Dabei den Topf geschlossen halten.

Wenn die Haut zum Verzehr gewünscht wird, müssen vor Gebrauch die Schuppen entfernt werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Sonstige Hinweise

ACHTUNG: Produkt könnte Gräten enthalten.

Allergiehinweise

enthalten: Fisch

nicht enthalten: Gluten

Weitere Eigenschaften

koscher ✓ ungesüßt ✓



Gourmet Bio Lachsfilets mit Haut, 250g

zwei Bio-Lachsfilets mit Haut aus nachhaltiger Bio-Aquakultur in den sauberen Gewässern vor der Westküste Irlands



Artikelnummer 235036	GTIN-Stück 4 026813 280237	GTIN-Verpackung 4 026813 281265	eco-ID 111812	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Fisch Handelsbezeichnung	Atlantischer Lachs (Salmo salar)
Fisch zusammgefügt	nein
Zertifizierte Aquakultur	EU-Bio
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	aus Aquakultur
Fisch-Fanggebiet	VIIa
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Bratpfanne, Kochtopf, Backofen Ober-/Unterhitze, Backofen Umluft, Kombidämpfer, Grill
Stückgewicht	ca. 125 g

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IE-ORG-02
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

Weitere Bezeichnungen

Wissenschaftlicher Name	Salmo salar
--------------------------------------	-------------

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. Voll anerkannte Bio Ware gem. VO (EG) Nr. 834/2007 und VO (EG) Nr. 889/2008. GMO: Durch den Ausschluss von gentechnischen Verfahren und gentechnisch veränderten Organismen bei der Erzeugung gemäß der VO (EG) Nr. 834/2007 ist das Produkt frei von Gentechnik. Nicht jedoch, wenn gentechnische Veränderungen unbeabsichtigt in unvermeidbaren Spuren beim Anbau, der Herstellung, des Inverkehrbringens oder des Behandeln in das Lebensmittel gelangen. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	2 Filets vom Bio-Lachs mit Haut
Inverkehrbringer	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach



Gourmet Bio Lachsfilets mit Haut, 250g

zwei Bio-Lachsfilets mit Haut aus nachhaltiger Bio-Aquakultur in den sauberen Gewässern vor der Westküste Irlands



Artikelnummer 235036	GTIN-Stück 4 026813 280237	GTIN-Verpackung 4 026813 281265	eco-ID 111812	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	743 kJ / 176 kcal
Fett	10,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	20,4 g
Salz	0,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe, PE
Verpackungsart	Schachtel
Stücke in Packung	2
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	nach Lachs
Geruch	tyisch
Konsistenz	fest