

<b>Artikelnummer</b> 235038	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 280251	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 281289	<b>eco-ID</b> 111177	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Marke

WILD OCEAN



## Qualität

Wildfang, Iceland responsible fisheries

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Island

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

GARNELEN\*\*\*\* (Pandalus borealis), Wasser (Schutzglasur), Salz

enthält folgende allergene Zutaten: Krebstier

\*\*\*\*aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Gefangen aus ca. 300 m Tiefe in den sauberen Gewässern vor Island.

## Besonderheiten

Die Garnelen von Wild Ocean stammen aus den sauberen Gewässern vor Island.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

**Auftauen:** Die gewünschte Anzahl Garnelen aus der Packung nehmen. Bei Zimmertemperatur langsam auftauen lassen und unter fließendem Wasser abspülen. Mit Küchenkrepp trockentupfen. Tipp: Die aufgetauten Garnelen in Zitronensaft, Salz und Pfeffer 1/2 Stunde marinieren lassen. Die Marinade abgießen und die Garnelen abtropfen lassen. Anschließend zubereiten.

**Zubereitung in der Pfanne:** Die Garnelen in heißem Olivenöl beidseitig circa 2 Minuten scharf anbraten und anschließend mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, etwas Thymian und Zitronensaft nach 2 Minuten weitergaren lassen.

## Herstellung

Die Garnelen werden unmittelbar nach dem Fang verarbeitet. Die Wasserglasur schützt die Garnelen vor Gefrierbrand.





# Tiefsee Garnelen, 200g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island, gekocht, geschält, glasiert



<b>Artikelnummer</b> 235038	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 280251	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 281289	<b>eco-ID</b> 111177	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

## Allergiehinweise

**enthalten:** Krebstier

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 235038	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 280251	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 281289	<b>eco-ID</b> 111177	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## 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.....	27.5.a
Fisch Handelsbezeichnung.....	Garnele (Pandalus borealis)
Fangmethode.....	Garnelen-Grundsleppnetz
Fanggerätekategorie.....	Sleppnetze
Fisch Nachhaltigkeit.....	Fischbestände online
Haltbarmachung.....	tiefgekühlt
Garmethode.....	Bratpfanne, Grill, Kochtopf
Stückgewicht.....	ca. 3g
Fisch zusammengefügt.....	nein

## Qualität

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

## Weitere Bezeichnungen

Wissenschaftlicher Name.....	Pandalus borealis
------------------------------	-------------------

## 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 Folgeb Bestimmungen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Tiefsee Garnelen, gekocht, geschält, glasiert, tiefgefroren
Inverkehrbringer.....	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug.....	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal.....	314 kJ / 74 kcal
Fett.....	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,2 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
davon Zucker.....	0,0 g
Eiweiß.....	16 g
Salz.....	1,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Beutel
Verpackungsmaterial.....	PE/LD



# Tiefsee Garnelen, 200g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island, gekocht, geschält, glasiert



<b>Artikelnummer</b> 235038	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 280251	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 281289	<b>eco-ID</b> 111177	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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

Abtropfgewicht..... 0,18 kg

## Sensorik, Beschaffenheit

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

**Geruch**..... frisch, typisch

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