

Tiefsee Garnelen, 200g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island, gekocht, geschält,
glasiert

Artikelnummer 235038	GTIN-Stück  4 026813 280251	GTIN-Verpackung  4 026813 281289	eco-ID 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 Küchentrepp 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.



Tiefsee Garnelen, 200g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island, gekocht, geschält,
glasiert



Artikelnummer 235038	GTIN-Stück  4 0268 13 28025 1	GTIN-Verpackung  4 0268 13 28128 9	eco-ID 111177	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

enthalten: Krebstier

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Tiefsee Garnelen, 200g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island, gekocht, geschält,
glasiert



Artikelnummer 235038	GTIN-Stück  4 026813 280251	GTIN-Verpackung  4 026813 281289	eco-ID 111177	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Fisch Handelsbezeichnung	Garnele (Pandalus borealis)
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	Garnelen-Grundschieppnetz
Fanggerätekategorie	Schieppnetze
Fisch Nachhaltigkeit	Fischbestände online
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Bratpfanne, Grill, Kochtopf
Stückgewicht	ca. 3g

Qualität

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

Weitere Bezeichnungen

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

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Bezeichnung des Lebensmittels	Tiefsee Garnelen, gekocht, geschält, glasiert
Inverkehrbringer	Demeter Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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	16,0 g
Salz	1,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE/LD
Verpackungsart	Beutel



Tiefsee Garnelen, 200g

*aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island, gekocht, geschält,
glasiert*



Artikelnummer 235038	GTIN-Stück  4 0268 13 28025 1	GTIN-Verpackung  4 0268 13 28128 9	eco-ID 111177	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

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