

Seelachs Filets, 750g

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

Artikelnummer 235000	GTIN-Stück  4 0268 13 280 169	GTIN-Verpackung  4 0268 13 281 159	eco-ID 55839	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Wild Ocean



Qualität

Wildfang, Iceland responsible fisheries

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Island

Zutaten

SEELACHSFILETS**** (Pollachius virens),
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

Seelachs Filets · tiefgefroren · praktisch grätenfrei · aus den sauberen Gewässern vor Island. WILD OCEAN fördert die traditionelle Küstenfischerei und sichert die Lebensgrundlage der ansässigen Kleinfischer. Der verantwortungsvolle Fischfang unterliegt den strengen isländischen Fischereigesetzen.

Besonderheiten

Seelachsfilet (Pollachius virens), gefangen aus dem Nordost-Atlantik vor der Küste Islands (FAO 27/Va) gemäß dem Icelandic Fisheries Management (www.fisheries.is). Die Fangmethode erfahren sie anhand der Lot-Nummer auf www.wild-ocean.com.

Rezept, Zubereitung

WILD OCEAN Seelachsrezept für 2 Personen:

Zutaten: 2 Seelachsfilets (à etwa 150 g), 100 g Demeter TK-Blattspinat, 2 getrocknete Tomaten in Öl, 100 g Weißkäse (z.B. Feta), 2 Scheiben Vollkorntoastbrot, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Saft einer 1/2 Zitrone.

Zubereitung: Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot toasten und in Würfel schneiden. Den Spinat in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Tomaten und den Knoblauch fein hacken und den Weißkäse grob würfeln. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Seelachsfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Die Spinat-Käse-Masse darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten überbacken bis sie schön goldbraun ist. Guten Appetit!



Seelachs Filets, 750g

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



Artikelnummer 235000	GTIN-Stück  4 0268 13 280 169	GTIN-Verpackung  4 0268 13 28 1159	eco-ID 55839	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Seelachs zeichnet sich durch seinen niedrigen Fettgehalt aus und ist bestens geeignet zum Braten und Grillen, aber auch zum Kochen und Dünsten.

Die gewünschte Anzahl Filets aus der Packung entnehmen. Bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden oder im Kühlschrank ca. 6 Stunden lang auftauen lassen. Die Filets unter fließendem Wasser gut abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Herstellung

Der Seelachs von Wild Ocean wird unbehandelt, d.h. völlig 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 ✓

Seelachs Filets, 750g

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



Artikelnummer 235000	GTIN-Stück  4 0268 13 280 169	GTIN-Verpackung  4 0268 13 28 1159	eco-ID 55839	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Fisch Handelsbezeichnung.....	Seelachs (Pollachius spp.)
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, Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen Ober-/ Unterhitze, Backofen Umluft

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.....	Seelachs Filets, praktisch grätenfrei, mit Schutzglasur
Inverkehrbringer.....	Demeter Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	368 kJ / 88 kcal
Fett.....	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,2 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
davon Zucker.....	0,0 g
Ballaststoffe.....	0 g
Eiweiß.....	18,3 g
Salz.....	0,29 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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



Seelachs Filets, 750g

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



Artikelnummer 235000	GTIN-Stück  4 0268 13 280 169	GTIN-Verpackung  4 0268 13 28 1159	eco-ID 55839	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

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