

Artikelnummer 1650	GTIN-Stück  4 026968 016507	GTIN-Verpackung  4 026968 116504	eco-ID 63423	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Fontaine

Qualität

Wildfang, MSC

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

61,5% BRATHERINGSFILET [96,6% Heringsfilets (*Clupea harengus*), WEIZENVOLLKORNMEHL*, Dextrose*, Rapsöl*]
Wasser, Branntweinessig*, Rohrzucker*, Zwiebeln*,
Tomatenmark*, Meersalz, Rotwein*.

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Fisch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Für den Atlantischen Hering ist der Norden des FAO Fanggebiets 27 ein idealer Lebensraum. Die dort praktizierte Fischerei mit Ringwadennetzen und pelagischen Schleppnetzen ist vom Marine Stewardship Council (MSC™) als nachhaltig anerkannt. Fontaine Heringsprodukte zeichnen sich durch eine verantwortungsvolle Verarbeitung und Verfeinerung mit besten Bio-Zutaten aus.

Besonderheiten

Der Hering ist reich an Vitamin D und B12. Sein relativ hoher Fettanteil macht ihn zu einem schmackhaften Speisefisch. Bratheringe sind typisch für die deutsche Küche und seit Generationen beliebt. Kaum jemand, der die Fischdelikatesse nicht schon zu gebratenen, gesalzenen oder pürierten Kartoffeln gegessen hat.

Kurzbeschreibung

Bratherings-Filets in Bio-Marinade

Rezept, Zubereitung

Mit Kartoffels serviert ergeben die Bratheringe eine schnelle vollwertige Mahlzeit. Im Sommer gekühlt, mit frischem Vollkornbrot, ein Genuß.



Artikelnummer 1650	GTIN-Stück  4 026968 016507	GTIN-Verpackung  4 026968 116504	eco-ID 63423	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Fertig zum Genuss, zu Brot, zum Salat, in die Sauce, auf Pizza etc. Eigenen Kreationen keine Grenzen gesetzt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Hell gebratene Heringsfilets sind sie immer ein Genuss – im Winter mit deftigen Beilagen, im Sommer gekühlt und mit frischem Vollkornbrot serviert. Ideal, wenn's mal schnell gehen muss.

Zubereitung

Fertig zum Genuss, zu Brot, zum Salat, in die Sauce, auf Pizza etc. Eigenen Kreationen keine Grenzen gesetzt.

Herstellung

Auf einen Gitterband liegend, werden die gesäuberten Fischfilets zunächst mild gesalzen, laufen dann durch eine tunnelartige Bemehlungsanlage und nach einer Zwischenkontrolle durch hoch temperiertes Bio-Bratöl. Nach dem schonend hellen Braten ist ein Abkühlen notwendig, um die Filets von Hand in die Dosen zu legen. Bei der nächsten Station werden die Zwiebeln und der Aufguss hinzugegeben und die Dosen verschlossen. Die hohe Temperatur im Pasteur macht den Inhalt haltbar und die Zugabe von Konservierungsstoffen unnötig. Nachdem die Dosen dann abgewaschen und getrocknet sind, werden Stichproben entnommen und nach strengen Qualitätsanforderungen überprüft.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei normaler Zimmertemperatur bis Mindesthaltbarkeitsdatum, geöffnete Dose im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1-2 Tagen verbrauchen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

enthalten: Fisch, Gluten, Weizen

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 1650	GTIN-Stück  4 026968 016507	GTIN-Verpackung  4 026968 116504	eco-ID 63423	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	gefangen in
Zertifizierter Wildfisch	MSC
Fisch-Produktionsmethode	Wildbestand
Fanggebiet	FAO 27 - Nordostatlantik
Fisch-Fanggebiet	Nordostatlantik
Sub-Fanggebiet	Nordsee (Subgebiet IV) - 27.4
Fisch Fanggebiet Division	keine Angabe möglich
Fisch Handelsbezeichnung	Hering (Clupea harengus)
Fangmethode	Einschiff-Ringwaden ohne FAD
Fanggerätekategorie	Umschließungsnetze und Hebenetze
Fisch Nachhaltigkeit	Fischbestände online
Fisch Nachhaltigkeit	MSC zertifiziert aus nachhaltiger Fischerei
Fisch zusammengefügt	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Wildfang, MSC

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bratherings-Filets in Bio-Marinade
Inverkehrbringer	Fontaine Nahrungsmittel GmbH, Eichendorffstraße 17, D-89312 Günzburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	854 kJ / 205 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Dose
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------