

**bio-verde**

# Delikatess-Forellen-Filet geräuchert NATURLAND 100 g, 100g

*Delikatess-Forellen-Filet mild geräuchert 100 g in Buchenholz-Rauch*

**Artikelnummer**

10815

**GTIN-Stück**

4 000915 108156

**GTIN-Verpackung**

4 000915 908152

**eco-ID**

76497

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-007 | PV

**Zollrechtliche Herkunft**

Deutschland (DE)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region****Hauptzutaten**

Deutschland

**Verarbeitungsland**

Deutschland

**Verpackungsland**

Deutschland

**Zutaten**REGENBOGENFORELLE (*Oncorhynchus mykiss*)\*, Meersalz, Buchenholz-Rauch

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**

Das Fleisch der Regenbogenforelle ist besonders mager und eiweißhaltig. Die Forelle stammt hauptsächlich aus unserer hauseigenen Fischzucht vom Gut Dessau in Oberbayern! Zusätzlich werden Forellen aus Hessen am Fuße des Taunus Gebirge verarbeitet. Beide Forellen sind Naturland zertifiziert.

**Besonderheiten**

Das feine Aroma und ihr festes Fleisch verdanken die Bio-Forellen der artgerechten Aufzucht in den naturnahen Teichanlagen. Hier finden Sie alles was sie für ein gesundes Wachstum brauchen: sauberes Wasser, bestes Futter und genügend Bewegung.

**Kurzbeschreibung**

Die Forelle stammt hauptsächlich aus unserer hauseigenen Fischzucht vom Gut Dessau in Oberbayern! Zusätzlich werden Forellen aus Hessen am Fuße des Taunus Gebirge verarbeitet. Beide Forellen sind Naturland zertifiziert.





# Delikatess-Forellen-Filet geräuchert NATURLAND 100 g, 100g

*Delikatess-Forellen-Filet mild geräuchert 100 g in Buchenholz-Rauch*



<b>Artikelnummer</b> 10815	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108156	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 908152	<b>eco-ID</b> 76497	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Genießen sie die Filets mit etwas Zitronensaft und Olivenöl, auch eine leichte Meerrettich-Sahne passt hervorragend.

## Herstellung

Nach der milden Räucherung in Buchenholz-Rauch bei unserem nur wenige Kilometer entfernten Partner, wird die Forelle bei uns vor Ort filetiert, entgrätet und abgepackt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

im Kühlschrank zwischen 4 - 6 C° aufbewahren

## Allergiehinweise

**enthalten:** Fisch

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



# Delikatess-Forellen-Filet geräuchert NATURLAND 100 g, 100g

*Delikatess-Forellen-Filet mild geräuchert 100 g in Buchenholz-Rauch*



<b>Artikelnummer</b> 10815	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108156	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 908152	<b>eco-ID</b> 76497	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	aus Aquakultur
Zertifizierte Aquakultur	EU-Bio
Fisch-Produktionsmethode	Aquakultur von Meeresarten in Anlagen an Land
Fisch-Fanggebiet	Aquakultur Deutschland
Fisch Handelsbezeichnung	Regenbogenforelle (Oncorhynchus mykiss)
Haltbarmachung	vakuumiert
Garmethode	kalt verzehren
Fisch zusammengefügt	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland

## Weitere Bezeichnungen

Wissenschaftlicher Name	Oncorhynchus mykiss
-------------------------	---------------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Forellen Filet in Buchenholz-Rauch geräuchert
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	580 kJ / 138 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	22 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,8 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe, PE

## Preise und Konditionen

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



# Delikatess-Forellen-Filet geräuchert NATURLAND 100 g, 100g

*Delikatess-Forellen-Filet mild geräuchert 100 g in Buchenholz-Rauch*



<b>Artikelnummer</b> 10815	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108156	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 908152	<b>eco-ID</b> 76497	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## BioBook

**BioBook Postingtyp**..... Bild

**BioBook Postingtext**..... Das Fleisch der Regenbogenforelle ist besonders mager und eiweißhaltig. Die Forelle stammt hauptsächlich aus unserer hauseigenen Fischzucht vom Gut Dessau in Oberbayern! Zusätzlich werden Forellen aus Hessen am Fuße des Taunus Gebirge verarbeitet. Beide Forellen sind Naturland zertifiziert. Das feine Aroma und ihr festes Fleisch verdanken die Bio-Forellen der artgerechten Aufzucht in den naturnahen Teichanlagen. Hier finden Sie alles was sie für ein gesundes Wachstum brauchen: sauberes Wasser, bestes Futter und genügend Bewegung.

**BioBook Posting Briefing intern**..... Für weitere Infos: Tel. 08193932754 Email: l.taupe@isana.de