

Artikelnummer 1635	GTIN-Stück  4 026968 016354	GTIN-Verpackung  4 026968 116351	eco-ID 107513	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Fontaine

Qualität

EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

Zutaten

MUSCHELN** (70% Mytilus galloprovincialis)
Olivenöl*, Essig*, Paprika* und Salz **aus kontrolliert biologischer Aquakultur,*Landwirtschaftliche Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch, Weichtier

*kontrolliert biologischer Anbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Fontaine Bio-Miesmuscheln stammen aus dem Ría de Arousa Fjord im nordwestspanischen Galizien. Die nahezu beständige Brandung des Atlantiks liefert den Schalentieren viel Sauerstoff und Nahrung. Unserer Bio-Prämisse folgend, verwenden wir nur Muscheln aus kontrolliert biologischer Aquakultur.

Besonderheiten

Die „Muschel von Galizien“ wurde von der Europäischen Union 2007 zum ersten Meeresprodukt für eine geschützte Ursprungsbezeichnung auserkoren. Ihre Ernährung ist rein natürlich und besteht hauptsächlich aus Phytoplankton. Die Zucht in kontrolliert biologischer Aquakultur erfolgt nach strengen Richtlinien und wird kontinuierlich überwacht. Weil die Bio-Muscheln nicht in Kontakt mit dem Meeresboden kommen, sind sie besonders sauber und sandfrei.

Kurzbeschreibung

Bio-Miesmuscheln in würziger Bio-Marinade



Artikelnummer 1635	GTIN-Stück  4 026968 016354	GTIN-Verpackung  4 026968 116351	eco-ID 107513	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genussfertig zu hellem und kernigem Brot, als Ergänzung von Blatt- und Gemüsesalaten oder als Bereicherung des Büffets. Geeignet auch zum Erwärmen: auf Pizza oder als Zutat für eine schmackhafte Pasta-Sauce.

Zubereitung

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

Herstellung

Mittlerweile wird die Mittelmeer-Miesmuschel vor allem in Aquakulturen gezüchtet. Dafür werden bis zu 15 Meter lange Schnüre mit Jungmuscheln ins Wasser gelassen und an schwimmenden Plattformen, den sogenannten Bateas, befestigt. Nach etwa 2 Jahren sind die Schalentiere ausgewachsen und können geerntet werden. Im Verarbeitungsbetrieb erfolgen das Einlegen von Hand in die Dosen und die Verfeinerung mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Nach dem Sterilisieren im Heißwasserbad ist der Inhalt ohne Kühlung haltbar (Vollkonserve). Nach dem Abkühlen, Abspülen und Verpacken werden die Dosen einer letzten Qualitätskontrolle unterzogen. In den Handel gelangen nur einwandfreie Konserven mit besten Fontaine Muscheln.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

verschlossen - kühl und trocken lagern, geöffnet - 1 Tag im Kühlschrank

Sonstige Hinweise

Die klassische, würzige Muschelmarinade mit dem die Bio-Muscheln verfeinert werden besteht aus nativem Bio-Olivenöl, Bio-Essig und Bio-Gewürzen. Die Bio-Miesmuscheln wachsen an bis zu 15m im Meer hängenden Seilen die auf schwimmenden Plattformen, sogenannten Bateas befestigt sind. Die Bio-Muschelaufzucht erfolgt im Ria de Arousa Fjord in Galizien (Nord-West-Spanien).

Die Bio-Muschelzucht erfolgt nach strengen Richtlinien und wird kontinuierlich überwacht. Dadurch, dass die Muscheln nicht in Kontakt mit dem Meeresboden kommen, sind sie besonders sauber und sandfrei. Fontaine handeingelagertes Muschelfleisch ist eine ideale Vorspeise, dekorativ für ein kleines Buffet oder einfach für Zwischendurch.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Gluten, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Hafer, Hefe, Laktose, Macadamianuss

enthalten: Fisch, Weichtier

Spuren möglich: Krebstier

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

nicht enthalten, : Cashewnuss, Dinkel, Gerste, Haselnuss, Kamut, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Roggen, Walnuss, Weizen

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 1635	GTIN-Stück  4 026968 016354	GTIN-Verpackung  4 026968 116351	eco-ID 107513	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Fisch Handelsbezeichnung.....	Muschel (<i>Mytilus edulis</i>)
Fisch zusammengesetzt.....	nein
Zertifizierte Aquakultur.....	EU-Bio
Fisch-Produktionsmethode.....	Muschelzucht in freier Wildbahn
Fisch-Fang- /Produktionsmethode.....	aus Aquakultur
Fisch-Fanggebiet.....	Vor der Galizischen Küste

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Weitere Bezeichnungen

Wissenschaftlicher Name.....	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
------------------------------	----------------------------------

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Bio-Miesmuscheln in würziger Bio-Marinade
Inverkehrbringer.....	Fontaine Nahrungsmittel GmbH, Eichendorffstr. 17, D-89312 Günzburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	711 kJ / 170 kcal
Fett.....	10 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	1,3 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	20 g
Salz.....	0,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Alu, Pappe
Verpackungsart.....	Dose

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------