

<b>Artikelnummer</b> 1635	<b>GTIN-Stück</b>  4 026968 016354	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026968 116351	<b>eco-ID</b> 107513	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Fontaine



## Qualität

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

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch, Weichtier

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*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 Europäische 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

## Verarbeitungshinweis

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



<b>Artikelnummer</b> 1635	<b>GTIN-Stück</b>  4 026968 016354	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026968 116351	<b>eco-ID</b> 107513	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

## Sonstige Hinweise

Die klassische, würzige Muschelmarinade mit der 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 handingelegtes 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, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose, Hefe

**enthalten:** Fisch, Weichtier

**Spuren möglich:** Krebstier

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 1635	<b>GTIN-Stück</b>  4 026968 016354	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026968 116351	<b>eco-ID</b> 107513	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

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

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001

## Weitere Bezeichnungen

Wissenschaftlicher Name	Mytilus galloprovincialis
-------------------------	---------------------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Miesmuscheln in würziger Bio-Marinade
Inverkehrbringer	Fontaine Nahrungsmittel GmbH, Eichendorffstraße 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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	0,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Dose
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe

## Preise und Konditionen

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