



Tintenfischstücke in galizischer Bio-Sauce, 120g

aus nachhaltiger Küstenfischerei, vorgegart und in typisch galizischer Sauce mit Paprika und Zwiebeln eingelegt



Artikelnummer 285071	GTIN-Stück  8 412439 285071	GTIN-Verpackung 88412439285077	eco-ID 117055	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Pan do Mar

Qualität

Wildfang

Öko-Kontrollstelle

ES-ECO-022-GA | CREAGA

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Spanien

Verpackungsland

Spanien

Zutaten

TINTENFISCH**** (Dosidicus gigas) (75%), Olivenöl extra nativ* (22%), Paprika*, Zwiebel*, Knoblauch*, Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Weichtier

****aus Wildfang, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Für die „Pan do Mar“-Produkte geht der Begriff des „nachhaltigen Fischfangs“ weit über die herkömmliche Bedeutung hinaus. Wir verstehen darunter nicht nur die Fangart, Fangkontrolle und durchgängige Dokumentation, sondern wir sehen auch eine soziale Komponente, die in anderen Nachhaltigkeitssystemen nie angesprochen wird: die Förderung der traditionellen Kleinfischerei (Küstenfischerei).

Besonderheiten

Tintenfischtentakel in Stücken. Auf traditionelle Art vor der peruanischen Pazifikküste gefangen. Gekocht und in typisch galizischer Soße aus spanischem extra nativem Olivenöl mit Paprika und Gewürzen aus kontrolliert-biologischem Anbau eingelegt.





Tintenfischstücke in galizischer Bio-Sauce, 120g

aus nachhaltiger Küstenfischerei, vorgegart und in typisch galizischer Sauce mit Paprika und Zwiebeln eingelegt



Artikelnummer 285071	GTIN-Stück  8 412439 285071	GTIN-Verpackung 88412439285077	eco-ID 117055	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Die Tintenfische werden von einer Kleinfischerkooperative in Peru gefangen. Die Cefalopoden werden einzeln gefangen. Der Fang pro Boot beträgt nie mehr als 1200 -1500 Kg. Bei der gefangenen Art handelt es sich um Dosidicus gigas. Diese zeichnet sich durch ein sehr schnelles Größenwachstum und sehr große Vermehrungsrate aus. Daher ist, bei dieser Art von kontrolliertem Fang, nicht zu befürchten, dass es zu Bestandsproblemen kommt. Der Fang wird, wie bei Küstenfischern generell, von der im Heimathafen ansässigen Fischereibehörde kontrolliert und registriert. Hierbei wird auch darauf geachtet, dass beim Fang dieser Art es nicht zu Beifängen kommt.

24% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischem Anbau.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten

enthalten: Weichtier

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Tintenfischstücke in galizischer Bio-Sauce, 120g

aus nachhaltiger Küstenfischerei, vorgegart und in typisch galizischer Sauce mit Paprika und Zwiebeln eingelegt



Artikelnummer 285071	GTIN-Stück 	GTIN-Verpackung 88412439285077	eco-ID 117055	
--------------------------------	-----------------------	--	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	gefangen in
Zertifizierter Wildfisch	keine Zertifizierung
Fisch-Produktionsmethode	Wildbestand
Fanggebiet	FAO 87 - Südostpazifik
Fisch-Fanggebiet	FAO 87 - Südostpazifik
Sub-Fanggebiet	Nördlicher Pazifik - 87.1
Fisch Fanggebiet Division	keine Angabe möglich
Fisch Handelsbezeichnung	Kalmar (Dosidicus gigas)
Fisch Handelsbezeichnung	Kalmar (Dosidicus gigas)
Fangmethode	Handleinen/Angeln
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen
Fisch Nachhaltigkeit	Nachhaltiger Fang kontrolliert durch das peruanische Ministerium für Meeresfischeri.
Haltbarmachung	vollkonserviert
Fisch zusammengefügt	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	nein
Öko-Kontrollstelle	ES-ECO-022-GA
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Wildfang

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Mit Konservierungsstoff oder konserviert
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Recht: Das Produkt entspricht den Anforderungen und Standards der entsprechenden EU-Verordnungen und Folgebestimmungen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Tintenfischstücke in galicischer Bio-Sauce
Inverkehrbringer	Conservas Antonio Pérez Lafuente, S.A.; Rúa Xunqueira, 3, 36.620. Vilanova de Arousa, Spanien
Name Inverkehrbringer	Conservas Antonio Pérez Lafuente, S.A.
Straße Inverkehrbringer	Rúa Xunqueira, 3
PLZ Inverkehrbringer	36.620.
Ort Inverkehrbringer	Vilanova de Arousa
Land Inverkehrbringer	Spanien

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g



Energie kJ / kcal	684 kJ / 161 kcal
Fett	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,94 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	3,83 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,85 g
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	25,2 g
Salz	1,38 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Tintenfischstücke in galizischer Bio-Sauce, 120g

aus nachhaltiger Küstenfischerei, vorgegart und in typisch galizischer Sauce mit Paprika und Zwiebeln eingelegt



Artikelnummer 285071	GTIN-Stück  8 412439 285071	GTIN-Verpackung 88412439285077	eco-ID 117055	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Dose

Verpackungsmaterial Weißblech, Pappe