



# Bio-Lachs Filets, 160g

Bio Lachs Filets, 2 Filetportionen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, tiefgekühlt, aus biologischer Aquakultur



<b>Artikelnummer</b> B103	<b>GTIN-Stück</b>  4 250073 453654	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 250073 453661	<b>eco-ID</b> 187793	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

**Marke** followfish



## Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

**Öko-Kontrollstelle** LT-EKO-001 |

## Zollrechtliche Herkunft

Litauen (LT)

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Irland, Norwegen, Schottland

## Verarbeitungsland

Litauen

## Verpackungsland

Litauen

## Zutaten

Bio LACHSFILETS

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Unser Biolachs wird nach den strengen Richtlinien der EU-Bio-Verordnung gezüchtet. Sicherlich ein Grund für seinen hervorragenden Geschmack! Die Bio-Richtlinie für Lachs besagt zum Beispiel, dass deutlich weniger Fisch gehalten werden darf als in konventioneller Zucht (max. 10 kg pro Kubikmeter). Gefüttert wird der Fisch mit biozertifiziertem Futter. Das heißt, die landwirtschaftlichen Zutaten, welche der Fisch bekommt, stammen aus Bio-Landwirtschaft. Das bedeutet unter anderem auch, dass es garantiert "Gentechnik" frei ist! Wenn Fischmehl im Futter verarbeitet wird, muss dies aus nachhaltiger Fischerei oder aus sogenannten „off cuts“ bestehen. Off cuts sind die Teile des Fisches, welche bei der Filetierung anfallen und für den menschlichen Verzehr nicht verwendet werden können. Die Farbe erhält der Biolachs übrigens nicht – wie der konventionelle Lachs – von chemischen Zusätzen im Futter, sondern durch die Phaffia, einen natürlichen und für den Fisch gesunden Hefepilz.

## Kurzbeschreibung

Bio Lachsfilets tiefgekühlt

## Rezept, Zubereitung

Filetportionen auftauen, waschen und trockentupfen, nach belieben würzen.



# Bio-Lachs Filets, 160g

*Bio Lachs Filets, 2 Filetportionen, ohne Haut, praktisch grätenfrei,  
tiefgekühlt, aus biologischer Aquakultur*



<b>Artikelnummer</b> B103	<b>GTIN-Stück</b>  4 250073 453654	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 250073 453661	<b>eco-ID</b> 187793	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Verarbeitungshinweis

Nur im Zubereiteten Zustand genießen.  
Nach dem Auftauen nicht mehr einfrieren

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Followfish Biolachs eignet sich – natürlich – für alle gängigen Lachsprodukte. Wir empfehlen, ihn entweder in etwas Öl anzubraten (mit Salz, mehr nicht) oder ihn im Ofen zuzubereiten. In beiden Varianten entwickelt er seinen tollen, unnachahmlichen Geschmack.

Followfish Biolachs ist sorgfältig entgrätet und lässt sich in wenigen Minuten zubereiten. Wie bei allen Biofischen schmeckt man auch hier den Unterschied zu einem konventionell gezüchteten „Massenfisch“. Machen Sie den Test!

## Zubereitung

Filets auftauen, waschen und trockentupfen. Würzen. Nur im zubereiteten Zustand genießen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

im Kühlschrank - 24 St., \*-Fach (-6°C) - 3 Tage, \*\* Fach (-12°C) 3 Wochen, \*\*\*Fach oder Tiefkühltruhe bei -18°C mindestens haltbar; siehe Frontflasche.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Fisch



# Bio-Lachs Filets, 160g

Bio Lachs Filets, 2 Filetportionen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, tiefgekühlt, aus biologischer Aquakultur



<b>Artikelnummer</b> B103	<b>GTIN-Stück</b>  4 250073 453654	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 250073 453661	<b>eco-ID</b> 187793	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Verwendungsdauer	1 Tage
Fisch Handelsbezeichnung	Salm (Salmo salar)
Fisch zusammengesetzt	nein
Zertifizierte Aquakultur	EU-Bio
Fisch-Produktionsmethode	Netzgehegehaltung im Meer
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	aus Aquakultur
Haltbarmachung	tiefgekühlt, vakuumiert
Garmethode	Backofen Umluft, Bratpfanne, Kochtopf
Stückgewicht	ca. 75g

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	LT-EKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

## Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Lachsfilets, ohne Haut, praktisch grätenfrei, tiefgekühlt.
Inverkehrbringer	Followfood GmbH; Metzstr. 2, 88045 Friedrichshafen, Deutschland
Land Inverkehrbringer	Deutschland

## Portionsangaben

Portionsbeschreibung	eine Portion
Portionsgröße	100 g

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	826 kJ / 198 kcal
Fett	13,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	0,13 g
Proteinheiten	0 BE
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



# Bio-Lachs Filets, 160g

Bio Lachs Filets, 2 Filetportionen, ohne Haut, praktisch grätenfrei,  
tiefgekühlt, aus biologischer Aquakultur



<b>Artikelnummer</b> B103	<b>GTIN-Stück</b>  4 250073 453654	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 250073 453661	<b>eco-ID</b> 187793	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g = eine Portion

Energie kJ	826 kJ
Energiegehalt in kcal	197,2 kcal
Fett	13,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	0,130 g
Proteinheiten	0 BE

## Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf ( % ) bezogen auf 100 g = eine Portion

Energie kJ	9,86 %
Energiegehalt in kcal	9,86 %
Fett	19,43 %
davon gesättigte Fettsäuren	16 %
Kohlenhydrate	0 %
davon Zucker	0 %
Eiweiß	38 %
Salz	2,17 %
Proteinheiten	0 %

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe, PE
Verpackungsart	Faltschachtel
Einheit der Einzelstücke	Gramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Karton

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	artspezifisch, ohne besondere Feststellung
Geruch	artspezifisch, ohne besondere Feststellung
Konsistenz	nicht ganz fest, leicht elastisch