



Seelachs Filets, 675g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island mit Langleine und Haken
einzeln gefangen, naturbelassene Filets, einzeln entnehmbar, praktisch
grätenfrei



Artikelnummer 235000	GTIN-Stück 	GTIN-Verpackung 	eco-ID 272421	
--------------------------------	-----------------------	----------------------------	-------------------------	--

Marke

WILD OCEAN



Qualität

Wildfang, Iceland responsible fisheries

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Island

Zutaten

SEELACHSFILETS**** (Pollachius virens)

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch

****aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Seelachs Filets · tiefgefroren · praktisch grätenfrei · aus den sauberen Gewässern vor Island. WILD OCEAN fördert die traditionelle Küstenfischerei und sichert die Lebensgrundlage der ansässigen Kleinfischer. Der verantwortungsvolle Fischfang unterliegt den strengen isländischen Fischereigesetzen.

Besonderheiten

Seelachsfilet (Pollachius virens), gefangen aus dem Nordost-Atlantik vor der Küste Islands (FAO 27/Va) gemäß dem Icelandic Fisheries Management (www.fisheries.is). Die Fangmethode erfahren sie anhand der Lot-Nummer auf www.wild-ocean.com.

Kurzbeschreibung

Filets je 80-140g

Rezept, Zubereitung

WILD OCEAN Seelachsrezept für 2 Personen:

Zutaten: 2 Seelachsfilets (à etwa 150 g), 100 g Demeter TK-Blattspinat, 2 getrocknete Tomaten in Öl, 100 g Weißkäse (z.B. Feta), 2 Scheiben Vollkorntoastbrot, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Saft einer 1/2 Zitrone.

Zubereitung: Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot toasten und in Würfel schneiden. Den Spinat in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Tomaten und den Knoblauch fein hacken und den Weißkäse grob würfeln. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Seelachsfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Die Spinat-Käse-Masse darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten überbacken bis sie schön goldbraun ist. Guten Appetit!



Seelachs Filets, 675g

*aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island mit Langleine und Haken
einzeln gefangen, naturbelassene Filets, einzeln entnehmbar, praktisch
grätenfrei*



Artikelnummer 235000	GTIN-Stück  4 026813 280169	GTIN-Verpackung  4 026813 281159	eco-ID 272421	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Seelachs zeichnet sich durch seinen niedrigen Fettgehalt aus und ist bestens geeignet zum Braten und Grillen, aber auch zum Kochen und Dünsten.

Die gewünschte Anzahl Filets aus der Packung entnehmen. Bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden oder im Kühlschrank ca. 6 Stunden lang auftauen lassen. Die Filets unter fließendem Wasser gut abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Herstellung

Der Seelachs von Wild Ocean wird unbehandelt, d.h. völlig naturbelassen weiterverarbeitet. Die Wasserglasur schützt die Filets vor Gefrierbrand.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Allergiehinweise

enthalten: Fisch

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Seelachs Filets, 675g

aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island mit Langleine und Haken
einzeln gefangen, naturbelassene Filets, einzeln entnehmbar, praktisch
grätenfrei

Artikelnummer 235000	GTIN-Stück  4 026813 280169	GTIN-Verpackung  4 026813 281159	eco-ID 272421	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	gefangen in
Zertifizierter Wildfisch	IRF
Fisch-Produktionsmethode	Wildbestand
Fanggebiet	FAO 27 - Nordostatlantik
Fisch-Fanggebiet	Va
Sub-Fanggebiet	Island und Färöer (Subgebiet V) - 27.5
Fisch Fanggebiet Division	27.5.a
Fisch Handelsbezeichnung	Seelachs (Pollachius spp.)
Fangmethode	kurze Langleine
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen
Fisch Nachhaltigkeit	Fischbestände online
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Backofen Ober/-Unterhitze, Bratpfanne, Backofen Umluft
Fisch zusammengefügt	nein

Grund für Version Sonstige: Änderung Angabe Inhalt auf Verpackungen

Qualität

Bio-Erzeugnis	nein
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Iceland responsible fisheries, Wildfang

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Recht: Das Produkt entspricht den Anforderungen und Standards der entsprechenden EU-Verordnungen und Folgebestimmungen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Seelachs Filets, praktisch grätenfrei, mit Schutzglasur, tiefgefroren
Inverkehrbringer	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	311 kJ / 73 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	PE/LD

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht	0,675 kg
----------------	----------



Seelachs Filets, 675g

*aus nachhaltiger Küstenfischerei vor Island mit Langleine und Haken
einzeln gefangen, naturbelassene Filets, einzeln entnehmbar, praktisch
grätenfrei*



Artikelnummer 235000	GTIN-Stück  4 026813 280169	GTIN-Verpackung  4 026813 281159	eco-ID 272421	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... frisch, typisch
Geruch..... frisch nach Fisch
Konsistenz..... fest, wenig elastisch