

<b>Artikelnummer</b> 0575	<b>GTIN-Stück</b>  4 026968 005754	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026968 105751	<b>eco-ID</b> 143531	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Fontaine

## Qualität

Wildfang, MSC

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

HERINGSFILETS (*Clupea harengus*) (60%), SENF\* (14%) (Wasser, SENFSAATEN\*, Branntweinessig\*, Meersalz, Gewürze\*, Kräuter\*), Wasser, Sonnenblumenöl\*, Rohrohrzucker\*, Branntweinessig\*, Honig\*, Gewürze\*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*; Dillspitzen\*.

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch, Senf

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Für den Atlantischen Hering ist der Norden des FAO Fanggebiets 27 ein idealer Lebensraum. Die dort praktizierte Fischerei mit Ringwadennetzen und pelagischen Schleppnetzen ist vom Marine Stewardship Council (MSC™) als nachhaltig anerkannt. Fontaine Heringsprodukte zeichnen sich durch eine verantwortungsvolle Verarbeitung und Verfeinerung mit besten Bio-Zutaten aus.

## Besonderheiten

Der Hering ist reich an Vitamin D und B12. Sein relativ hoher Fettanteil macht ihn zu einem schmackhaften Speisefisch. Er eignet sich hervorragend für die Ergänzung mit milden Senfsorten und den unterschiedlichsten Kräutern und Gewürzen – allen voran der besonders aromatische Dill.

## Kurzbeschreibung

Heringsfilets in Bio-Senf-Dill-Creme

## Verarbeitungshinweis

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



<b>Artikelnummer</b> 0575	<b>GTIN-Stück</b>  4 026968 005754	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026968 105751	<b>eco-ID</b> 143531	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genussfertig: auf Brot, zu Pellkartoffeln, als Grundlage zu Blatt- und Gemüsesalaten, als Vorspeise oder Bereicherung des Büffets. Zu Reis und Nudeln auch warm ein Genuss: Dafür einfach die geschlossene Dose kurz im Wasserbad erwärmen.

## Zubereitung

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

## Herstellung

Die Verarbeitung erfolgt direkt nach Wareneingang. Versierte Kräfte filetieren die Fische und legen die Filetstücke von Hand in die Dosen. Das Auffüllen mit den entsprechenden Zutaten erfolgt maschinell, ebenso wie das Verschließen der Konserven. So ist ein konstanter Inhalt gewährleistet. Durch das anschließende Heißwasserbad werden die Lebensmittel sterilisiert und sind fortan 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 Fischfilets.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Geschlossen kühl und trocken lagern. Geöffnet 1 Tag im Kühlschrank.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Erdnuss, Lupine, Soja, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Hefe

**enthalten:** Fisch, Senf

**Spuren möglich:** Krebstier, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Weichtier, Fruktose

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

## Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 0575	<b>GTIN-Stück</b>  4 026968 005754	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026968 105751	<b>eco-ID</b> 143531	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Honig, Rohrohrzucker
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	gefangen in
Zertifizierter Wildfisch	MSC
Fisch-Produktionsmethode	Wildbestand
Fanggebiet	FAO 27 - Nordostatlantik
Fisch-Fanggebiet	Nordostatlantik
Sub-Fanggebiet	Nordsee (Subgebiet IV) - 27.4
Fisch Fanggebiet Division	IVa
Fisch Handelsbezeichnung	Hering (Clupea harengus)
Fangmethode	Einschiff-Ringwaden ohne FAD
Fangerätekatégorie	Umschließungsnetze und Hebenetze
Fisch Nachhaltigkeit	Fischbestände online
Fisch Nachhaltigkeit	MSC zertifizierter Hering
Fisch zusammengefügt	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Wildfang, MSC

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Heringsfilets in Bio-Senf-Dill-Creme
Inverkehrbringer	Fontaine Nahrungsmittel GmbH, Eichendorffstraße 17, D-89312 Günzburg

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	732 kJ / 176 kcal
Fett	11,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	6,5 g
davon Zucker	6,5 g
Ballaststoffe	1,5 g
Eiweiß	11,5 g
Salz	0,9 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Dose
Verpackungsmaterial	Pappe, Alu

## Preise und Konditionen

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