

Artikelnummer 1610	GTIN-Stück  4 026968 016101	GTIN-Verpackung  4 026968 116108	eco-ID 26571	
------------------------------	---	--	------------------------	---

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*)
74%, Sonnenblumenöl* (25%), Meersalz,
Rauch.

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch

**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. Bücklinge sind über naturbelassenen Holzspänen heißgeräucherte Heringe (und nicht zu verwechseln mit kaltgeräucherten Räucherheringen oder Heringsbücklingen). Dem Kundenwunsch entsprechend, bieten wir ausschließlich Filets dieser Delikatesse an. Das Aroma des Räucherklassikers Buchenholz ist rauchig und zugleich ausgewogen, also nicht zu schwer oder zu süßlich.

Kurzbeschreibung

Bücklingsfilet in Bio-Sonnenblumenöl

Verarbeitungshinweis

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



Artikelnummer 1610	GTIN-Stück  4 026968 016101	GTIN-Verpackung  4 026968 116108	eco-ID 26571	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genussfertig: auf Brot, zu Kartoffeln, als Grundlage zu Blatt- und Gemüsesalaten oder als 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 Heringsfilets werden nach dem Säubern von Hand mild gesalzen und dann in Körben in einen Räucherofen gehängt. So kann der durch naturbelassene Buchenholzspäne erzeugte Rauch alle Seiten gut erreichen. Nach der Räucherung kommt die Kontrolle und Sortierung nach Qualitätsvorgabe. Wie alle Fontaine Filets werden auch diese von Hand in die Dosen gelegt. Der Aufguss mit kaltgepresstem Bio-Sonnenblumenöl hält sie schön saftig. Durch die Sterilisierung der geschlossenen Dosen im Heißwasserbad entsteht die Vollkonserve, die eine lange Haltbarkeit garantiert. Sind die Dosen abgekühlt, werden sie gewaschen und verpackt – und anschließend nochmals einer Qualitätskontrolle unterzogen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Verschlussen - kühl und trocken lagern, geöffnet - 1-2 Tage im Kühlschrank.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Fisch

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 1610	GTIN-Stück  4 026968 016101	GTIN-Verpackung  4 026968 116108	eco-ID 26571	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
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	keine Angabe möglich
Fisch Handelsbezeichnung	Hering (Clupea harengus)
Fangmethode	Einschiff-Ringwaden ohne FAD
Fanggerätekategorie	Umschließungsnetze und Hebenetze
Fisch Nachhaltigkeit	Greenpeace Einkaufsratgeber Fisch
Fisch Nachhaltigkeit	MSC zertifiziert aus nachhaltiger Fischerei
Fisch zusammengefügt	nein

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bücklingsfilet in Bio-Sonnenblumenöl
Inverkehrbringer	Fontaine Nahrungsmittel GmbH, Eichendorffstraße 17, D-89312 Günzburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1624 kJ / 393 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	15 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Dose
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe

Preise und Konditionen

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