

Artikelnummer 1660	GTIN-Stück  4 026968 016606	GTIN-Verpackung  4 026968 116603	eco-ID 63424	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Fontaine

Qualität

Wildfang, MSC

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

MAKRELEFILETS ohne Haut
(Scomber scombrus) 60%, Tomatenmark*
(19%), Sonnenblumenöl*,
Wasser, Vollrohrzucker*, Curry* (1,7%),
Branntweinessig*, Zitronensaft*, Meersalz,
Verdickungsmittel: Guarkernmehl*

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch, Schalenfrüchte

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der von uns verwendete Scomber scombrus stammt aus dem Gebiet rund um die Färöer Inseln (FAO 27) und ist ausnahmslos MSC™-zertifiziert. Um ihren frischen Geschmack zu konservieren, werden die empfindlichen Fische entweder schockgefrostet oder in Becken mit Eiswasser an Land gebracht. Zum Teil widmen sich die Fischer bereits auf dem Schiff der Verarbeitung des Fangs. Fontaine Makrelenprodukte zeichnen sich auch durch eine Verfeinerung mit besten Bio-Zutaten aus.

Besonderheiten

Da sie unserem Körper wichtige Nährstoffe wie z.B. Vitamin A, B2, B6, B12 und Jod sowie Mineralstoffe und Omega-3-Fettsäuren liefert, ist die Makrele ein beliebter Speisefisch. Die Tomatencreme wird durch Bio-Tomatenmark (statt Tomatenstücke) und Bio-Sonnenblumenöl angenehm sämig und geschmeidig. Etwa 13 verschiedene Komponenten prägen den typischen Curry-Geschmack, der uns an die indische Küche denken lässt.

Kurzbeschreibung

Makrelenfilets ohne Haut in Bio-Tomaten-Curry-Creme



Artikelnummer 1660	GTIN-Stück  4 026968 016606	GTIN-Verpackung  4 026968 116603	eco-ID 63424	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Als kleine schnelle Zwischenmahlzeit. Fein püriert ist dieses Produkt auch als Grundlage für eine feine Fischsauce zu verwenden evtl. mit etwas Sahne verfeinert und nach eigenem Geschmack gewürzt.

Verarbeitungshinweis

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genussfertig: auf Brot, zu Kartoffeln, 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. Ideal auch zum Belegen von Pizza: Die Basissoße ist gleich inklusive.

Zubereitung

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

Herstellung

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

bei normalen Zimmertemperaturen haltbar bis zum aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatum, geöffnet im Kühlschrank 1-2 Tage haltbar.

Sonstige Hinweise

Die Makrelen haben einen hohen Anteil an Omega-3 Fettsäuren, 4 % (Durchschnittswert)

Allergiehinweise

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

enthalten: Fisch, Schalenfrüchte

Spuren möglich: Gluten, Krebstier, Sellerie, Senf, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 1660	GTIN-Stück  4 026968 016606	GTIN-Verpackung  4 026968 116603	eco-ID 63424	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	gefangen in
Zertifizierter Wildfisch	MSC
Fisch-Produktionsmethode	Wildbestand
Fanggebiet	FAO 27 - Nordostatlantik
Fisch-Fanggebiet	Nordostatlantik
Sub-Fanggebiet	Island und Färöer (Subgebiet V) - 27.5
Fisch Fanggebiet Division	Vb
Fisch Handelsbezeichnung	Makrele (Scomber scombrus)
Fangmethode	Einschiff-Ringwaden ohne FAD
Fanggerätekategorie	Umschließungsnetze und Hebenetze
Fisch Nachhaltigkeit	Fishbase
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	Makrelenfilets o. Haut in Bio-Tomaten-Curry-Creme
Inverkehrbringer	Fontaine Nahrungsmittel GmbH, Eichendorffstraße 17, D-89312 Günzburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	875 kJ / 211 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	6 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	13 g
Salz	1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Dose
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe

Preise und Konditionen

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