



# YOUKON Wildlachs Filets grätenfrei mit Bio Kräutermischung mit Meersalz 250g, 250g

Zum korrekten Auftauen (ohne Vakuumdruck) mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen.



<b>Artikelnummer</b> 4008	<b>GTIN-Stück</b>  9 003309 128865	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 003309 040082	<b>eco-ID</b> 121273	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Youkon Wilder Lachs

## Qualität

keine Richtlinien lt. EG-VO vorhanden, Bio-Siegel, Nicht EU Landwirtschaft, Wildfang, MSC

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

## Zollrechtliche Herkunft

Kanada (CA)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Zutaten

WILDLACHS\*\*\*\* 100% (Oncorhynchus Keta), BIO KRÄUTERMISCHUNG\* MIT MEERSALZ

enthält folgende allergene Zutaten: Fisch

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, \*\*\*\*aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Vielen Dank, dass Sie ein Produkt gewählt haben, das die weltweiten Richtlinien des MSC für nachhaltige Fischereien erfüllt. Gemeinsam wollen wir Fischbestände für die Zukunft erhalten. [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige Organisation, die u.a. vom WWF ins Leben gerufen wurde, um die wertvollen Fischbestände der Weltmeere zu schützen. Die von Experten entwickelten Richtlinien des MSC garantieren bestanderhaltende Fangmethoden. Durch strengste Kontrollen wird deren Einhaltung sichergestellt.

## Besonderheiten

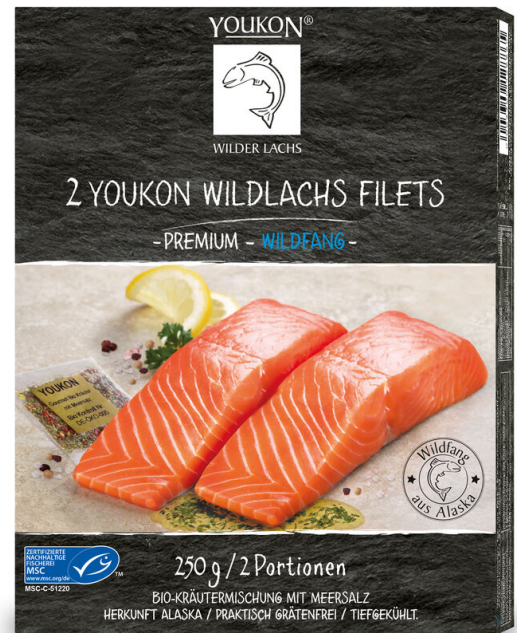
Unser YOUKON WILDLACHS ist ein perfekter Omega 3 Fettsäuren - Lieferant!

## Kurzbeschreibung

Zum korrekten Auftauen mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen - somit können die Filets ohne Vakuumdruck auftauen.

## Verarbeitungshinweis

Zum korrekten Auftauen mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen - somit können die Filets ohne Vakuumdruck auftauen.



YOUKON



WILDER LACHS

# YOUKON Wildlachs Filets grätenfrei mit Bio Kräutermischung mit Meersalz 250g, 250g

*Zum korrekten Auftauen (ohne Vakuumdruck) mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen.*



<b>Artikelnummer</b> 4008	<b>GTIN-Stück</b>  9 003309 128865	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 003309 040082	<b>eco-ID</b> 121273	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum korrekten Auftauen mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen - somit können die Filets ohne Vakuumdruck auftauen.

## Vorsichtsmaßnahmen

Zum korrekten Auftauen mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen - somit können die Filets ohne Vakuumdruck auftauen.

Tiefgekühlt bei -18°C lagern.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## Zubereitung

Zum korrekten Auftauen mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen - somit können die Filets ohne Vakuumdruck auftauen.

## Health-Claims

PETTARM, ZUCKERFREI

## Herstellung

Durch die ausschließlich nachhaltige Fischerei gibt es keine Beifänge, da Wildlachse schwarmtreu sind.

Gefangen im Nordostpazifik

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Langsam auftauen, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, Tiefgekühlt bei -18 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

tiefgekühlt bei -18°C

Zum korrekten Auftauen mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen - somit können die Filets ohne Vakuumdruck auftauen.

## Sonstige Hinweise

Zum korrekten Auftauen mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen - somit können die Filets ohne Vakuumdruck auftauen.

Tiefgekühlt bei -18°C lagern.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## Verzehrempfehlung

Zum korrekten Auftauen mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen - somit können die Filets ohne Vakuumdruck auftauen.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Glutamat, Hefe

**enthalten:** Fisch

YOUKON



WILDER LACHS

# YOUKON Wildlachs Filets grätenfrei mit Bio Kräutermischung mit Meersalz 250g, 250g

*Zum korrekten Auftauen (ohne Vakuumdruck) mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen.*



Artikelnummer

4008

GTIN-Stück



9 003309 128865

GTIN-Verpackung



9 003309 040082

eco-ID

121273



## Weitere Eigenschaften

glutenfrei ✓

laktosefrei ✓

ungesüßt ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

**YOUKON**

WILDER LACHS

# YOUKON Wildlachs Filets grätenfrei mit Bio Kräutermischung mit Meersalz 250g, 250g

*Zum korrekten Auftauen (ohne Vakuumdruck) mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen.*



<b>Artikelnummer</b> 4008	<b>GTIN-Stück</b>  9 003309 128865	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 003309 040082	<b>eco-ID</b> 121273	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Fisch-Fang- /Produktionsmethode	gefangen in
Zertifizierter Wildfisch	MSC
Fisch-Produktionsmethode	Wildbestand
Fanggebiet	FAO 67 - Nordostpazifik
Fisch-Fanggebiet	FAO 67 - Nordostpazifik
Fisch Handelsbezeichnung	Keta-Lachs (Oncorhynchus keta)
Fanggerätekatgorie	Kiemennetze und vergleichbare Netze
Fisch Nachhaltigkeit	FAO 67 / Wildfang MSC Zertifiziert
Haltbarmachung	tiefgekühlt, vakuumiert
Packungsart	Standardgröße
Garmethode	Bratpfanne, Grill
Fisch zusammengefügt	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-005
Welcher Standard wird erfüllt	keine Richtlinien lt. EG-VO vorhanden
Weitere Qualitätskriterien und Labels	MSC, Wildfang

## Weitere Bezeichnungen

Wissenschaftlicher Name	Oncorhynchus keta
-------------------------	-------------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Garantiert ohne Farbstoffe, Garantiert ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Garantiert ohne Konservierungsstoffen, Garantiert ohne künstliche Aromen, Garantiert natürlicherweise laktose- und glutenfrei
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Wildlachs (Oncorhynchus keta)
Inverkehrbringer	YOUKON Wilder Lachs GmbH; Römerstraße 8, 5322 Hof bei Salzburg, Österreich

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	454 kJ / 108 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	22,3 g
Salz	0,6 g

YOUKON



WILDER LACHS

# YOUKON Wildlachs Filets grätenfrei mit Bio Kräutermischung mit Meersalz 250g, 250g

*Zum korrekten Auftauen (ohne Vakuumdruck) mit einer Nadel oder Messerspitze auf der Oberseite der Vakuumverpackung jeweils ein kleines Loch stechen.*



**Artikelnummer**

4008

**GTIN-Stück**



9 003309 128865

**GTIN-Verpackung**



9 003309 040082

**eco-ID**

121273



## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück  
 Verpackungsmaterial ..... Pappe  
 Stücke in Packung ..... 2  
 Einheit der Einzelstücke ..... Gramm  
 Bezeichnung der Einzelstücke ..... Stück

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein