

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Food International
Seite 1

RARI Food International GmbH Hovestr. 72

20539 Hamburg (T) +49 (0) 40 - 78 09 66-0 (F) +49 (0) 40 - 78 09 66-44

eMail: info@rari.de Web: www.rari.de

RARIVers.1.4, Druckdatum: 08.05.25

Geschäftsf. Gesellschafter: Thorsten Rachow, Kevin Rachow, Dennis Rachow, Uwe Krefeldt

Artikelnr.64386 Forellen 260/280 g ausgenommen, Türkei tiefgefroren aus Aquakultur

Artikel: Forellen 260/280 g ausgenommen, Türkei

tiefgefroren aus Aquakultur

Nummer: 64386 GTIN: 4045395653864

Lat. Bezeichnung: oncorhynchus mykisS

Herkunftsland: Ursprungsland: Aquakultur: Ja

Einheit: KT MwSt %: 7 Zollpos.: 03031490

Laschori: Nein Bio: Nein

Bezeichnung des Lebensmittel Forellen ausgenommen 260/280g tiefgeforen, glas...

Lateiner oncorhynhcus mykiss

Produktstandard ausgenommen, roh, tiefgefroren, glasiert

Glasuranteil in Prozent 10%

Marke / Brand Neutral

Zutaten Forellen

Gute Hygienepraxis Fisch- Produkte roh nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.

Tropfsaft sorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nur durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen

nicht wieder einfrieren!

Zubereitungshinweis Die Forellen etwa 2 Stunden vor dem Kochen im salzig kaltem Wasser

auftauen. Die Forelle nach dem Auftauen abzusülen und trocken reiben, anschließend etwas Zitronensaft auf den Fisch träufeln. Forelle gebraten: die Forelle in heißer Butter oder Margarine ca. 7 Minuten von jeder Seite in der Pfanne anbraten und bei mäßiger Hitze bis zur gewünschte Bräunung witer behandeln. Ofenforelle: die Forelle mit Alufolie umhüllen oder in einen Topf geben, anschließend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca 15 Minuten

hitzebehandeln. Gegrillte Forelle: eine beliebte Art Forellen zuzubereiten, ist eine Zubereitung auf dem Grill. Die Forelle gut von innen und außen durch einreiben würzen (schwarzer Pfeffer, Gewürzmischung) und salzen.

Zitronenscheiben in den Fisch füllen und etwas Olivenöl von außenn auf der Forelle verteilen, um ein Anhaften zu verhindern. Die Forelle ca. 7 Minuten von

jeder Seite grillen.

in Aquakultur gewonnen Türkei

Fanggerätekategorie Umschließungsnetze / Körbe

Nettofüllmenge 4.500g Lagertemperatur - 18°C

MHD Auszeichnung ab

Produktion

540 Tage nach Produktion



allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

PARTFood International

Seite 2
RARI Food International GmbH

Hovestr. 72 20539 Hamburg

(T) +49 (0) 40 - 78 09 66-0 (F) +49 (0) 40 - 78 09 66-44

eMail: info@rari.de Web: www.rari.de

RARIVers.1.4, Druckdatum: 08.05.25

Geschäftsf. Gesellschafter: Thorsten Rachow, Kevin Rachow, Dennis Rachow, Uwe Krefeldt

Artikelnr.64386 Forellen 260/280 g ausgenommen, Türkei tiefgefroren aus Aquakultur

Restlaufzeit 100 Tage

Durchschnittliche Durchschnittliche Nährwertangaben je100g

Nährwertangaben je 100g

Brennwert in Kcal: 125 Kcal Brennwert in kJ: 562 kJ Fett: 5,2g davon gesättigte Fettsäuren: 0,2gKohlenhydrate: <0,5gdavon Zucker: <0,1gEiweiß: 18,5 Salz: 0,1g

Allergene Inhaltsstoffe

* Allergene entsprechend der VO (EU) 1169/2011

Ja Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse außer Anhang II der VO 11692011

4045395653888, GTIN RARI Basiseinheit

4029662944176

4045395653888, GTIN Verkaufseinheit

4029662944176

4.500g Nettofüllmenge der Primärverpackung

260-280 Stückgewicht netto

0,04 kg Beuteltara

Karton mit Form der Verpackung

Folieneinlage

5.000g Bruttogwicht Umkarton
4.500g Nettoinhalt Umkarton
ca. 18-20 Stück lose Einheiten per Umkarton

im Kartonbeutel

390x290x135 Kartonmaße in mm (I x b x h)

0,340 Kartontara in g
10 Karton pro Lage
120 Karton pro Palette

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel. Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten, gilt das Etikett auf der Ware.

Beachten Sie die Kennzeichnung entsprechend den Vorgaben der VO (EG) 1760/2000 und VO (EU) 1337/2013 auf den Etiketten.

Für den Artikel sind die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte gemäß den Empfehlungen der geltenden Produktgruppe für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) zu beachten.

Der Artikel ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003