



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

GERÄUCHERTE UND KONFIERTE KABELJAUINNEREI

Revision: 11 Datum: 27/9/19

REFERENZ

BTNS100	Geräucherte und konfierte Kabeljauinnerei kg (EAN:8437010300622)
----------------	--



PRODUKTBESCHREIBUNG

Fischereierzeugnis (Kabeljau-*Gadus Morhua*) Teil der Schwimmblase, gesalzen, mit nativem Olivenöl extra, kalt geräuchert mit entkernten Pinienzapfen und gegart im eigenen Beutel.

HERKUNFT	Island, Norwegen	
PRODUKTIONS-METHODE	Extraktiver Fischfang	
FANGGEBIET	FAO 27 Untergebiet II	
FISCHFANGGERÄTE	SDN, GNS, LLS Snurrewaden, Stellnetze (verankert), Grundleinen	
ORGANOLEPTISCHE MERKMALE	Farbe	Außen rötlich vom Paprika und innen weiß
	Geruch	Charakteristisch für Kabeljau mit einer Räuchernote
	Geschmack	Charakteristisch für Kabeljau mit Knoblauch und einer Räuchernote
ALLERGENE	Fisch	
VERPACKUNG UND AUFMACHUNG	Vakuumverpackt. (ca.100 g)	

ZUTATEN

Innerei vom **KABELJAU** (*Gadus Morhua*) (98%), natives Olivenöl extra, Knoblauch, Chili, Salz, süßer roter Paprika, schwarzer Pfeffer und Naturrauch.

AUFBEWAHRUNGS- UND VERZEHR-BEDINGUNGEN	Aufbewahrung bei einer Temperatur zwischen 1°C und 3°C. Ablaufdatum: 60 Tage ab Verpackungsdatum. Erwarteter Verzehr: Im Wasserbad 5 Minuten lang bei einer Temperatur von 100° C erhitzen.	
	Energie	395 kJ 94 Kcal
NÄHRWERT-DEKLARATION (Durchschnittswerte pro 100 g)	Fett	3,2 g
	Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
	Kohlenhydrate	0,1 g
	Davon Zucker	0,1 g
	Eiweiß	24 g
	Salz	1,1 g
ANGABEN ZUM HERSTELLER	CARPIER RGS: 26.06906/B	

HERGESTELLT VON



GEPRÜFT UND BESTÄTIGT VON

Sr. Álvaro Vall.Ilosera
CARPIER
Carlos Piernas del Amor S.L.

