

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

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

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

Artikelnr.64362 Forellen ohne Mittelgräten 260/280g Türkei tiefgefroren aus Aquakultur

RARIVers.1.5, Druckdatum: 30.01.25

Artikel: **Forellen ohne Mittelgräten 260/280g Türkei tiefgefroren aus Aquakultur**

Nummer:	64362	GTIN:	4045395653628
Lat. Bezeichnung:	oncorhynchus mykiss		
Herkunftsland:		Ursprungsland:	Aquakultur: Ja
Einheit:	KT	MwSt %:	7 Zollpos.: 03031490
Laschori:	Ja	Bio:	Nein
Bezeichnung des Lebensmittel	Forellen ausgenommen 260/280g tiefgefroren, glas...		
Lateiner	oncorhynchus mykiss		
Produktstandard	ausgenommen, ohne Mittelgräte roh, tiefgefroren, glasiert		
Glasuranteil in Prozent	10%		
Marke / Brand	Neutral		
Zutaten	Forellen		
Gute Hygienepaxis	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

Artikelnr.64362 Forellen ohne Mittelgräten 260/280g Türkei tiefgefroren aus Aquakultur

RARIVers.1.5, Druckdatum: 30.01.25

Restlaufzeit	100 Tage
Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	Durchschnittliche Nährwertangaben je100g
Brennwert in Kcal:	125 Kcal
Brennwert in kJ:	562 kJ
Fett:	5,2g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2g
Kohlenhydrate:	<0,5g
davon Zucker:	<0,1g
Eiweiß:	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 1169/2011
4045395653888, 4029662944176	GTIN RARI Basiseinheit
4045395653888, 4029662944176	GTIN Verkaufseinheit
4.500g	Nettofüllmenge der Primärverpackung
260-280g	Stückgewicht netto
0,04 kg	Beuteltara
Karton mit Folieneinlage	Form der Verpackung
5.360g	Bruttogewicht Umkarton
4.500g	Nettoinhalt Umkarton
ca. 18-20 Stück lose im Kartonbeutel	Einheiten per Umkarton
390x290x135	Kartonmaße in mm (l 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