

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:	Barramundi-Filet mit Haut, tiefgefroren, einzeln entnehmbar
Art.-Nr.:	54289 5 kg Karton ergeben ca. 25 Stück à 170-230g

Produktbeschreibung:

Barramundi-Filet Portionen, Erzeugnis mit Trinkwasserzusatz, roh, mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar.
Fanggebiet Aquakultur Vietnam

Verwendungsmöglichkeiten:

als Hauptgericht

Zubereitung:

Das Produkt ist zubereitungsfertig.
Pfanne: Die Filets in heißem Fett ca. 5 - 7 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.
Kochtopf: Die Filets ca. 8 - 12 Min. bei 180°C dämpfen.
Konvektomat: Die Filets mit etwas Flüssigkeit ca. 8 - 12 Min. bei mittlerer Hitze garen.
Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten:

87 % BARRAMUNDI (Lates calcarifer) Aquakultur Vietnam, Wasser, Stabilisator (E330, E332i), Trägerstoff E501.

Produkt enthält:

Fisch

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, oR, oHG, oSw, oP, TK, Lf, Gf
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oSw ohne Schwein, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei

Gebinde:	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	54289	Ktn.	1	KG	5,0	ca. 25 Stück à 170-230 g

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g	
Brennwert	290 kJ	
	69 kcal	
Fett	0,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	
Kohlenhydrate	0 g	
davon Zucker	0 g	
Eiweiß	16 g	
Salz	0,35 g	

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 6 Monate

Produktgruppe:

26H TK Convenience Fisch

Rezeptur:

FB 023 Rev. 002 v. 22.01.2024