

PRODUKT SPEZIFIKATION

PRODUKT: RÄUCHERLACHS MIT HAUT, GANZ, 2600G+

ART NR. 1760

TIEFGEFROREN.

Rohware:

8-9 Kg Salmo salar, Superior Qualität gewonnen in Norwegen, frisch geschnitten und gesalzen innerhalb von 5 Tagen vom Schlachten.

Stehgräten und Bauchfett entfernt. (Einige Stehgräten können auftreten)

Salzung :

Trockengesalzen (9 Stunden), keine Zusatzstoffe.

Allergene:

Fisch, keine Zusatzstoffe.

Reifung:

12 Stunden bei 0-2C

Rauch:

Trocknung 2 Stunden; Rauchprozess 5 Stunden mit Buchenholzrauch.

Dann gekühlt bei 0°C für 12 Stunden.

End Produkt:

Die Filets werden frisch bei 0-2°C gepackt.

Im Anschluss werden die Räucherlachsseiten tiefgefroren.

Die Folie und das Brett sind für Lebensmittel geeignet.

Lagerung:

Bei -18°C: MHD 18 Monate vom Produktion-/Einfrierdatum.

Bei 0-5°C: innerhalb von 5 Tagen verwenden (ungeöffnet) und nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen.

Listeria Analysen können per E-Mail angefordert werden.

Durchschnittliche Nährwerte Per 100G:

Brennwert:	796 KJ/191 KCAL
Fett:	11 g
Davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß:	22 g
Salz:	3,5 g

Analyse gemacht bei:

Højmarklaboratoriet A/S 10.03.2016

DIMENSIONS:

Folie Grösse:	280 X 820 MM
Brett Grösse:	210 X 700 MM
Karton Grösse:	750 x 280 x 275 MM
Tara:	
Folie Gewicht:	74 G
Brett Gewicht:	160 G
Karton Gewicht:	186 G
Ausser Karton	470 G
Stück pro Karton:	5 stk
4 kartons per Lage und 6 Lage per Palette	
Total 24 Karton per Palette	

VARDE LAKS A/S, SNEDKERVEJ 2, DK-6800 VARDE

AUT. NO. DK 7222 EC