

ASC Pangasius Filet

Herkunft

Der PacificBlue ASC Pangasius stammt aus einer nachhaltiger ASC-zertifizierten Aquakultur in Vietnam. Die Zuchtfarm ist ein eigener Betrieb des Produzenten.

Information

Pangasius Filet ohne Haut.

Ohne Gräten, roh.

Verschliessbarer Beutel.



ASC Aquakultur

Der PacificBlue ASC Pangasius wird in einer ASC-zertifizierten Aquakultur in Vietnam gezüchtet.

Die betriebseigene Verarbeitungsstätte arbeitet strikt nach den Richtlinien und Standards des ASC Aquaculture Stewardship Council und produziert diese Filets exklusiv für PacificBlue Seafood.

Zutaten

Pangasius (*Pangasionodon hypophthalmus*), 80 % netto

Zertifizierung

ASC



ASC-C-00013

Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Tipps

Detaillierte Tipps zur Hygiene und Zubereitung von Seafood finden Sie unter:

[www.PacificBlue-Seafood.ch/Arne's Tipps](http://www.PacificBlue-Seafood.ch/Arne's_Tipps)

Download:

[Arne's Zubereitungs-Tipps für Seafood](#)

Zubereitung

Über Nacht während 24 Stunden im Kühlschrank oder unter fliessendem Wasser auftauen. Rohes Produkt. Nur zum gekocht essen geeignet. Seafood muss immer komplett durchgegart serviert werden.

Nachhaltige ASC-Aquakultur

Name: Pangasius
(*Pangasionodon hypophthalmus*)

Label: ASC zertifiziert

Herkunft: Vietnam

Foodfacts

<u>100 g</u>	enthalten circa:
Energie	230 kJ (55 kcal)
Eiweiss	11 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
Fette	1 g

Produkt	Grösse	Spezifikation	Verpackung	Carton	Stück/VE	Art.-Nr.	EAN VE
Pangasius Filet ohne Haut	120-170 g	ohne Gräten, iqf	1 kg Beutel	10 x 1 kg	circa 5-7	ASC-6501	7640124318518