

Sardinen in Olivenöl.

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen in ein nicht-metallisches Gefäß umfüllen, gekühlt lagern und innerhalb von 4 Tagen aufbrauchen.

Zutaten: Zutaten: SARDINEN 73% (*Sardina pilchardus*)*, Olivenöl 26%, Meersalz. *Gefangen im Nordostatlantik (Portugiesische Gewässer, FAO 27.9) mit Umschließungsnetzen.

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs
hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Sardinenbutter: 1/8 Butter mit 3-4 zerdrückten Sardinen, etwas Meersalz und frische, zerdrückten grünen Pfefferkörnern gut vermengen. Omas gebackene Sardinen: Sardinen salzen, mit Dijon Senf bestreichen, in Mehl wälzen und in Butter rasch backen. Mit Salat nach Saison servieren. Sardinen in Bierteig: 1/4 l helles Bier, 15-20 dag Mehl, etwas Meersalz, und ein Ei zu einem dickflüssigen Teig vermengen. Sardinen (2 Dosen) salzen, in den Bierteig tauchen und in heißem Öl schwimmende ausbacken. Mit grünem Salat servieren.

Abmessungen: Nettogehalt 120.00 Gramm, Bruttogewicht 160.00 Gramm, Abtropfgewicht 88.00 Gramm

Kontakt: Name: Importhaus Schenkel; Adresse: Inkustr.1-7, 3400 Klosterneuburg

Allergene: Enthält - Ist im Produkt enthalten Fisch und -erzeugnisse

Attribute: Fische und Meeresfruchte Fangzone 27.9 Subfanggebiet 27.9: Portugiesische Gewässer (Subgebiet IX)
Fische und Meeresfruchte Fangmethode LY Umschließungsnetze und Hebenetze (ohne nähere Angaben)
Labelinformationen Umwelt und Verpackung GREEN_DOT GREEN DOT - ARA (Verpackungskennzeichen)
Labelinformationen Umwelt und Verpackung IGT Identitätskennzeichen und Genusstauglichkeitskennzeichen

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion	abgetropft		Wert	Einheit	Tages %
NAEHRSTOFF					
Energie		Ungefährer Wert (-)	202	Kilokalorie	
Energie		Ungefährer Wert (-)	845	Kilojoule	
Fett		Ungefährer Wert (-)	16	Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren		Ungefährer Wert (-)	2.5	Gramm	
Kohlenhydrate		Ungefährer Wert (-)	0	Gramm	
davon Zucker		Ungefährer Wert (-)	0	Gramm	
Eiweiß		Ungefährer Wert (-)	25	Gramm	
Salz		Ungefährer Wert (-)	1.1	Gramm	