



ESTD 1988

Suomi Natura

Eglifilets im Bierteig



Premium Qualität

Wildfang, gesunde Fische dank riesigen Fischgründen,
klare Fangquoten, Verarbeitung sehr frisch,
von Hand immer mit frischem Teig hergestellt.



Suomi Natura – Lake & Forest Products – Hans Stefan Berger
Hauptstrasse 15, CH-4302 Augst
Phone +41 (0)61 811 42 11, Fax +41 (0)61 811 42 22, info@suominatura.com
www.suominatura.com



ESTD 1988

Suomi Natura

Eglifilets im Bierteig

Artikelnummer

702

Herkunft / Fanggebiet

Peipsi See, Estland

Verarbeitung

Peipsi Kalatööstus, Mustvee, Estland

Fangsaison

April bis Juni und September / Oktober

Kontrolle / Reglementierung

Staatliche Fischereikontrolle

Klar definierte Quoten, keine Überfischung

Zertifizierung

FOS (Friend of the sea)



Filet-Grösse

20–40g pro Filet (Teiganteil ca. 30%),
lose, tiefgekühlt

Verpackung

Beutel à 5 kg

Karton mit 1 Beutel

Haltbarkeit

Tiefgekühlt: siehe Datum auf Karton

Aufgetaut: 2 Tage, gekühlt gelagert (4°C)



Suomi Natura – Lake & Forest Products – Hans Stefan Berger

Hauptstrasse 15, CH-4302 Augst

Phone +41 (0)61 811 42 11, Fax +41 (0)61 811 42 22, info@suominatura.com

www.suominatura.com