



ESTD 1988

Suomi Natura

Eglifilets, 20 – 40 g mit Haut



Premium Qualität

Wildfang, gesunde Fische dank riesigen Fischgründen, klare Fangquoten, Verarbeitung sehr frisch, **Filets haben kein Wasseranteil (nicht mit Wasser gespritzt und nicht glasiert), daher Gewicht = 100% Filet**, exakte Kalibrierung.

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, 20–40 g mit Haut

Artikelnummer

720

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

20–40 g pro Filet, vakuumiert, tiefgekühlt

Verpackung

Vakuumbbeutel à 500 g

Karton mit 15 Beutel / 7.5 kg

Haltbarkeit

Tiefgekühlt: siehe Datum auf Karton

Aufgetaut: 6 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