



ESTD 1988

Suomi Natura

Zanderfilets Royal, ganz mit Haut



Premium Qualität

Wildfang, gesunde Fische dank riesigen Fischgründen, klare Fangquoten, Verarbeitung sehr frisch, Filet 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

Zanderfilets Royal, ganz mit Haut

Artikelnummer

745 A

Herkunft / Fanggebiet

Peipsi See, Estland

Verarbeitung

Peipsi Kalatööstus, Mustvee, Estland

Fangsaison

Januar bis Juni und September / Oktober

Kontrolle / Reglementierung

Staatliche Fischereikontrolle

Klar definierte Quoten, keine Überfischung

Zertifizierung

FOS (Friend of the sea)



Filet-Grösse

ca. 300 g pro Filet, vakuumiert, tiefgekühlt

Verpackung

Vakuumbbeutel à 2 Filets (ganzer Fisch)

Karton à 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