## **Produktdatenblatt**





SwissShrimp Suppe Bezeichnung:

Artikelnummer: 3 100 220 Verarbeitung: Glas à 200 g

Beschreibung: SwissShrimp-Suppe pasteurisiert für Terrinen, Einlagen, Sauce, Suppe

Zutaten: SwissShrimp-Suppe 88.9% (SwissShrimps-Fond reduziert 36.9% (Trinkwasser,

> SwissShrimps Karkasse 23.4% (Krustentiere), Fisch-Karkasse 10.6% (Fische), Weisswein (Sulfite), Zwiebeln, Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Kräuter, Gewürze), Vollrahm 33.4% (Stabilisator: E407, Laktose), Tomaten 7.5%, Weisswein 7.4% (Sulfite),

Maisstärke, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Tomatenmark, Sherry (Sulfite), Salz, Brandy

(Sulfite), Kräuter, Gewürze), SwissShrimps 11.11% (Krustentiere)

2.4 g

Kalibrierung:

Inhalt pro CU: Glas à 200 g

Inhalt pro TU:

Herkunft: Schweiz

SwissShrimp AG, Rheinfelden Degusta Manufaktur, Bowil

Nährwerte pro 100 g: 1026.76 KJ (245.40 kcal) Energie:

> Fett: 18.29 g davon gesättigte Fettsäuren: 0.48 g Kohlenhydrate: 5.41 g davon Zucker: 1.62 g Eiweiss: 13.57 g Salz:

Allergene: Krustentiere, Fisch, Milch (Laktose), Schwefeloxid, Sulfite

Inhaltstoffe: E 586 (Antioxidans)

E 407 (Stabilisator)

Konsumationszeitraum: 50 Tage

Bei max. +5° C aufbewahren

Verarbeitung / Lieferung:

Zertifizierung Lebendtier **TRACES** 

(Postlarven):

Zertifizierung Futter: Agroscope

Zertifizierung Produktion: SQTS, WWF (Score 2)

Mehrwert SwissShrimp:	<ul> <li>- Aufzucht in kristallklarem und regionalem Wasser aus Rheinfelden</li> <li>- Lokal aus Rheinfelden</li> <li>- Tägliche frische Ernte = kein Foodwaste</li> <li>- Mit Fangdatum und Frischegarantie</li> <li>- Keine Umweltgifte, keine Antibiotika, keine Wachstumsförderer</li> <li>- Lückenlose Rückverfolgbarkeit</li> <li>- Kurze Transportzeiten und -wege</li> <li>- Schonender Umgang mit Ressourcen und Umwelt</li> <li>- Direkte und faire Geschäftsbeziehungen mit lokaler Wertschöpfung</li> <li>- Kontrolliert nach Tierwohl- und Qualitätsstandards (Schweiz)</li> </ul>
Aufzucht / Technologie / Qualität:	SwissShrimp produziert erstklassige Shrimps in Frischfang-Qualität ressourcenschonend in Salzwasserpools mit komplett geschlossenem Wasserkreislauf. Durch die Nähe zu den Märkten gelangen die Shrimps fangfrisch zum Kunden. Das Fleisch ist sehr fest in der Struktur, leicht zu verarbeiten und frei von unerwünschten Umwelteinflüssen.
Kontakt und Bestellung:	SwissShrimp AG Salzweg 6 CH-4310 Rheinfelden Schweiz info@swissshrimp.ch