

# Produktdatenblatt



Bezeichnung:	Jus de Crevettes - Crevettenjus	
Artikelnummer:	3 100 250 _ Glas à 200 g 3 100 251 _ Karton à 2 Glas à 200 g	
Verarbeitung:	200 g	
Beschreibung:	Aussehen/Farbe: Flüssig/Dunkel Geruch: Crevetten Geschmack: salzig, kräftig	
Zutaten:	Wasser, SwissShrimps ( <b>Krustentiere</b> ), Zwiebeln, Karotten, Noilly Prat, Fenchel, Olivenöl ( <b>Sulfite</b> ), <b>Sellerie</b> , Knoblauch, Meersalz, Rohrzucker	
Kalibrierung:	-	
Inhalt pro CU:	200 g	
Inhalt pro TU:	6x 200 g	
Herkunft:	Schweiz SwissShrimp AG, Rheinfelden Salut Le Saucier GmbH, Bachenbülach	
Nährwerte:	Energie:	446 KJ (105 kcal)
	Fett:	7.2 g
	davon gesättigte Fettsäuren:	4.7 g
	Kohlenhydrate:	7 g
	davon Zucker:	4.3 g
	Eiweiss:	3 g
	Salz:	2.8 g
Allergene:	Krustentiere, Sulfite, Sellerie	
Inhaltsstoffe:	E 586 (Antioxidans)	
Konsumationszeitraum:	Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei +5°C aufbewahren.	
Verarbeitung / Lieferung:	-	
Zertifizierung Lebewildtier (Postlarven):	TRACES	
Zertifizierung Futter:	Agroscope	
Zertifizierung Produktion:	SQTS, WWF (Score 2)	

Mehrwert SwissShrimp:

- Aufzucht in kristallklarem und regionalem Wasser aus Rheinfelden
- Lokal aus Rheinfelden
- Tägliche frische Ernte = kein Foodwaste
- Mit Fangdatum und Frischegarantie
- Keine Umweltgifte, keine Antibiotika, keine Wachstumsförderer
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit
- Kurze Transportzeiten und -wege
- Schonender Umgang mit Ressourcen und Umwelt
- Direkte und faire Geschäftsbeziehungen mit lokaler Wertschöpfung
- Kontrolliert nach Tierwohl- und Qualitätsstandards (Schweiz)

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](mailto:info@swissshrimp.ch)