



PRODUKT - INFORMATION

Hummerfleisch "Ultra high pressure" roh, ohne Schale TK

Allgemeine Informationen:

| | |
|-----------------------------------|--|
| Artikelnummer: | 468365 |
| Informationsbereitsteller: | Wedl Handels-GmbH. Fisch |
| Kontaktadresse: | Wedl Handels-GmbH 6080 Mils Leopold-Wedl-Strasse 1 |
| Marke: | WEDL |
| Regulierter Produktname: | Hummerfleisch (Homarus americanus) |
| Fanggeräte-Kategorie: | Fallen - Fangkörbe (Korbreusen) |
| Fanggebiet: | Pazifik, Nordwest |



Allergene:

1. Enthält (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergen-Hinweise:

Kann Spuren von Fisch und Weichtieren enthalten.

Inhaltsstoffe:

Ultra High Pressure (UHP) Verarbeitung: - nach dem Fang erfolgt eine ca. 24 stündige Hälterung in 5-6°C kaltem Meerwasser - im kalten Wasser stoppt der Hummer die Nahrungsaufnahme und der Darm entleert sich - ebenfalls verfällt er auf Grund der tiefen Wassertemperaturen in eine Art Winterschlaf - danach erfolgt die Verarbeitung mit steigendem Wasserdruck in einem Druckbehälter: die Verarbeitung erfolgt in Chargen von ca. 100 kg und der Wasserdruck wird nach und nach bis auf ca. 3000 bar erhöht - nach ca. 8-12 Sek. ist der Druck bei ca. 600 bar und der Hummer wird bewusstlos - nach weiteren ca. 10 Sek. ist der Druck bei 1200 bar und der Hummer stirbt - beim weiteren Erhöhen des Drucks löst sich die Membrane zwischen Fleisch und Schale - nach der Druckbehandlung erfolgt die weitere Verarbeitung - dadurch lässt sich das Fleisch roh aus der

Sonstige Informationen:

Generiert: 22.03.2022
Information: 28.05.2019

Hinweis: Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen