



## PRODUKT - INFORMATION

### MSC Hummer halbiert"Ultra high pressure"roh,m.Schale 200g TK

#### Allgemeine Informationen:

<b>Artikelnummer:</b>	468363
<b>Informationsbereinsteller:</b>	Wedl Handels-GmbH. Fisch
<b>Kontaktadresse:</b>	Wedl Handels-GmbH 6068 Miß Leopold-Wedl-Strasse 1
<b>Marke:</b>	WEDL
<b>Regulierter Produktname:</b>	Hummer (Homarus americanus)
<b>Fanggeräte-Kategorie:</b>	Fallen - Fangkörbe (Korbreusen)
<b>Fanggebiet:</b>	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 Schale herauslösen.

#### Sonstige Informationen:

Generiert: 22.11.2023  
Information: 28.05.2019

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