



Presse-Information

Produktneuheit von Atlantis Seafoods:

Isländischer Seesaibling aus nachhaltiger Fischzucht

Bremerhaven, Februar 2009: Atlantis Seafoods ist langjähriger und erfahrener Lieferant von erstklassigem Tiefkühlfisch. Nun stellt Atlantis Seafoods weitere Produktneuheiten vor. Ein Highlight: der in nachhaltiger Fischzucht erzeugte Seesaibling aus Island.

Der gesunde Geschmack der Natur

Der Seesaibling wird in den kristallklaren Gewässern Islands gezüchtet. Sein Geschmack ist angenehm mild. Der Fettgehalt beträgt lediglich 5 bis 15%. Der Seesaibling verfügt über einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren; nachweislich spielen insbesondere die Omega-3-Fettsäuren bei der Vorbeugung von Herz- und Gefäßerkrankungen eine große Rolle. Zudem ist der isländische Seesaibling reich an Vitamin D.

Nachhaltige Fischzucht

Der isländische Seesaibling ist ein Fisch, der unter Verwendung von nachhaltigen Ressourcen gezüchtet wird: Rogen und Setzlinge stammen aus gepflegten Beständen, und die Futtermittel werden aus nachhaltigen Rohstoffen direkt in Island gewonnen. Die für die Weiterverarbeitung notwendige Energie wird in hydroelektrischen Kraftwerken erzeugt. Die Aufzucht erfolgt in äußerst sauberen, geothermischen Gewässern.

Atlantis Seafoods

Atlantis Seafoods GmbH ist eine Tochter des Bremerhavener Traditionsunternehmens Paul Langbein GmbH. Paul Langbein ist spezialisiert auf maritime Premium-Feinkost. Atlantis Seafoods verfügt über langjährige Importerfahrung im Bereich Tiefkühlfisch. Die Produktpalette reicht von Naturfilets wie Zander, Pangasius, Tilapia, Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, St. Petersfisch bis hin zu Garnelen, Eismeergarnelen, panierten Produkten und Räucher-Rohwaren.

Produkt-Information

Seesaiblings-Portionen mit Haut 250g
(Arctic Charr - Salvelinus alpinus)
pbo, mit max. 5 % Schutzglasur
22 FS pro Umkarton
55 Karton pro Europalette

Nährwert-Information

Durchschnittliche Werte pro 100g

Brennwert	(843 kj) 201 kcal	Aschen	0,9 g
Eiweiß	19,2 g	Thiamin	0,16 mg
Fett, gesamt	13,6 g	Riboflavin	0,09 mg
Gesättigte Fettsäuren	20,9 %	Phosphor	260 mg
Einfach gesättigte	50,3 %	Magnesium	30 mg
Ungesättigte - davon	20,6 %	Natrium	80 mg
- Omega-3	17,7 %	Kalium	370 mg
- EPA	0,476 g	Eisen	0,73 mg
- DHA	0,675 g	Zink	0,67 mg
		Vitamin D	33 µg

Pressekontakt:

Atlantis Seafoods GmbH
Frank Klintworth
Am Fischbahnhof 5-7
D-27572 Bremerhaven
Tel: +49 (471) 73075
Fax: +49 (471) 73070
E-Mail: klintworth@atlantis-seafoods.de

PartnerShip MediaConsultants GmbH
Karin Adlmannseder
Widenmayerstr. 37
D-80538 München
Tel: +49 (89) 211 370 20
Fax: +49 (89) 211 370 11
ka@pmc-online.de