



## Marktinformationen KW 18

### **The Southern Blue Fin Tuna ...**

... wächst in offenen Meerwasseranlagen in Port Lincoln, Südaustralien, auf und ist somit geschützt vor jeglicher negativer Umweltbeeinflussung.

Die Tiere wachsen stressfrei auf und werden nach der strengen japanischen „Ike-jime“-Methode geschlachtet. Diese Methode zählt zu den tierschutzkonformsten Methoden und verhindert Stress und Leiden. Dadurch ist die Qualität auch in der Schlachtung gesichert, und so schließt sich der Kreis der Qualitätssicherung.

Die Fangsaison beginnt im Mai und endet im September. Der Rest des Jahres wird zur Bestandspflege genutzt und sichert die Nachkommen und das natürliche Gleichgewicht in der Anlage. Der Southern Blue Fin Tuna gilt kulinarisch als ein sehr hochwertiger Thunfisch. Er hat ein intensives Thunfischaroma und eine sehr feine Textur.

Idealerweise wird er roh gegessen oder kurz gegart, um das einzigartige Geschmackserlebnis voll genießen zu können.

Es gibt diese Qualität ausschließlich als ganzes Tier mit ca. 30 kg nur auf Vorbestellung direkt aus Port Lincoln durch RUNGIS express.

### **Lachs ist nicht gleich Lachs ...**

... das weiß jeder, der sich mit diesem Fisch näher beschäftigt. Wir haben wieder einen Beweis für diese Theorie gefunden: den tasmanischen Huon Lachs.

Auf Tasmanien (Australien), einer vorgelagerten Insel, befindet sich in einem Naturschutzgebiet die Huon Salmon Farm, deren Zuchtbecken in unberührter Natur mit den starken Strömungen des Huon Rivers liegen.

Glasklares Wasser, absolut keine Umweltbeeinflussung und ständige Wechsel der offenen Zuchtgatter innerhalb des Tals sichern ein Qualitätsniveau, welches seinesgleichen sucht. Mehrfach kontrolliertes, natürliches Futter, frei von künstlichen Zusätzen und Medikamenten machen diesen Lachs zu einem Genuss.

Sein hoher Fettgehalt bis 12 % und seine auf der Zunge schmelzende Fleischstruktur machen ihn gerade im asiatischen Raum zu einem Renner.

Der rohe Genuss ist hier absolut empfehlenswert, aber auch warm serviert schlägt er viele andere Lachse um Längen.

Wir holen diese Ware per Flugzeug auf direktem Wege zu uns und können Sie mit dieser Besonderheit immer am Wochenanfang mit einer Woche Vorbestellzeit beliefern. Testen Sie es, Sie werden begeistert sein!