



Marktinformationen KW 9

Lotte / Monkfisch aus England

Der Seeteufel heißt auch „Anglerfisch“ oder englisch „Monkfish“ und im Französischen „Baudroie“. Der sehr große Kopf nimmt fast die Hälfte der Körperlänge ein. Die Lebenserwartung des Seeteufels beträgt in der Natur unter günstigen Umständen etwa 20 bis 24 Jahre. Der Seeteufel laicht in den englischen Gewässern zwischen Mai und Juni und im Nordatlantik zwischen Juni und August.

Das eiskalte Wasser und die rauen Wellen zeichnen den Seeteufel aus England aus. Sein muskulöses und festes Fleisch sind ein Zeichen der Spitzenqualität.

Unser Motto ist „Frische“, und das beginnt bereits beim Fang. Die Tiere werden sofort an Bord eingeeist. Noch vor Sonnenuntergang ist die Ware am Hafen in England, welche von dort aus sofort nach Frankreich gelangt.

RUNGIS express holt mit eigenen LKW's vier Mal pro Woche die Ware in Boulogne-sur-Mer ab, um Ihnen diese in wenigen Stunden zu übergeben.

„Frischer geht es nicht!“

Artikelnummer bei RUNGIS express: 3277

Kaschmir Safran

In Indien wird die Safranpflanze (*Crocus Sativus*) in den Bergregionen von Kaschmir angebaut, wo die besten Voraussetzungen gegeben sind. In den Werken verschiedener Autoren werden unterschiedliche Länder genannt, aus denen der Safran stammen soll. Dabei kristallisieren sich jedoch wenige Herkunftskreise heraus. Erstens Griechenland, die Türkei und Vorderasien, und zweitens das Hochland von Kaschmir, Iran und Afghanistan.

Schon seit 500 v. Chr. wird das teuerste Gewürz der Welt in den Höhen Kaschmirs angebaut. Während der zweiwöchigen Blüte des Safrans werden die violetten Blüten von Hand gepflückt. Jede Blüte enthält drei rote Blütennarben, die von Hand herausgezupft und getrocknet werden. Safran sind diese getrockneten Blütennarben. Da von der Safranblüte lediglich die feinen Narben, also der weibliche Blütenteil, verwendet wird, ist die Safrangewinnung denkbar aufwändig. 75.000 Blüten ergeben 1 Kilogramm Safran. Die Blütennarben aus Kaschmir sind besonders lang mit einem dicken Kopf; damit erhalten sie eine tiefe rote Farbe. Die Größe der Blütennarben wird erreicht dank der guten Böden und des guten Klimas. Die Spitzenqualität des Safrans wird dank eines straffen Qualitäts-Management-Systems erlangt; dieses ist nach ISO-Norm 9001 zertifiziert.

Artikelnummer bei RUNGIS express: 2246