

Marktinformation KW 33/11

Wildfanggarnelen aus Thailand

Die Green Tiger Garnele (*Penaeus Indicus*) kann bis zu 280mm groß werden, besitzt festes Fleisch und hat einen milden, reinen und leicht süßlichen Meeresfruchtgeschmack.

Die Schale ist sehr dünn, ein Merkmal für wilde Ware. Im gegarten Zustand hat sie eine tiefrote, natürliche Farbe.

Wir arbeiten nur mit sorgsam ausgesuchten Lieferanten, die den hohen Qualitätsstandard unserer Kunden erfüllen können.

Gemäß den Richtlinien nach „IFS 5 Standard“ wird die Einhaltung unserer Qualitätsvorgaben kontinuierlich durch interne Qualitätskontrollen überprüft.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Fischereitechniken werden die Fänge alle 5 Tage anstatt der üblichen 15 Tagen mit einem kleinen Boot zur Küste gebracht.

Der Fischbereich ist ungefähr 25 Meilen von der Küste entfernt. Die natürliche Nahrung der Tiere ist Plankton, kleine Fische und Seetang. Die Garnelen entwickeln sich in freier Wildbahn im Bereich von Flussmündungen. Mit zunehmenden Alter ziehen sie stromaufwärts und nach der Geschlechtsreife wieder auf das offene Meer hinaus. Dadurch ist gegenüber gezüchteten Varianten eine deutlich geringere Belastung durch Medikamente und Pestiziden gewährleistet.

Das Fleisch ist langsamer gewachsen, wesentlich bissfester und wohlschmeckender.

Art.Nr. 9367 8/12 ohne Kopf mit Schale