

ALBACORE

Dieser MSC-zertifizierte Albacore-Thunfisch wird im Südwest-Zentralpazifik in der Nähe von Fidschi und den Cook-Inseln (FAO 71, 77,81) mit langen Leinen mit kreisförmigen Haken gefangen, um den Albacore-Thunfisch zu fangen. Die schöne rosa Farbe dieses Albacore-Thunfisch unterscheidet ihn von anderen tiefroten Thunfischarten.

Dank der auf Verarbeitungsmethode Frozen at Sea ist die Qualität des Thunfischs gleichbleibend und die rosa Farbe bleibt nach dem Auftauen erhalten. Der sanfte, milde Geschmack dieses Fisches macht ihn für verschiedene Zubereitungen wie Sashimi oder vom Grill oder Grill geeignet.

Albacore Thunfisch kommt in allen (sub) tropischen und gemäßigten Meeren vor. Es ist eine relativ kleine Thunfischart. Albacore Thunfisch ist eine der wenigen Thunfischarten, die nicht mit Netzen gefangen werden. Durch die Verwendung von Langleinen, die eine Tiefe von 300 bis 400 Metern erreichen, wird der erwachsene Thunfisch einzeln gefangen.

Produktspezifikationen

Lateinischer Name:

Thunnus alalunga

Optik:

Dieses Produkt ist als gekühltes Produkt erhältlich

Zertifizierung:



Formoptionen:

- Lenden
- Steaks
- Würfel
- Chunk
- Saku blockiert

Spezifikationen:

- Ohne Haut
- Grätenfrei

Verpackung:

- Gekühlte Masse in Tempex
- Geeignet für MAP-Verpackungen





URSPRUNG

FAO71, 77 und 81 v
Fidschi und die Cookinseln

FANGSAISON

April – September (70% des Volumens)
Ganzjährige Lieferung von gefrorenen und gekühlten Produkten

FANGMETHODE

Die MSC-zertifizierte Albacore-Thunfischfischerei auf Fidschi verwendet Langleinen. Long-Lining ist das Fischen mit langen Leinen mit Köderhaken, die in Abständen mittels einer großen Anzahl von Astschnüren, sogenannten Snoods, befestigt werden. Kreisförmige Haken werden verwendet, um die Anzahl der Beifänge zu verringern und um sicherzustellen, dass der Haken nicht in den Magen des Fisches gelangt. Die Linien sind in bestimmten Tiefen angeordnet, um den Beifang von Jungtieren und Haiarten zu verhindern. Fischer und andere Besatzungsmitglieder auf den Booten sind speziell ausgebildet und ausgerüstet, um unbeabsichtigt gefangene Schildkröten und Meeressäuger zu retten.

NACHHALTIGKEITZERTIFIKAT

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine internationale gemeinnützige Organisation, die ein Zertifizierungssystem für eine nachhaltige Wildfangfischerei entwickelt hat. Der MSC-Standard besteht aus drei Grundprinzipien, die jede Fischerei nachweisen muss: nachhaltige Fischbestände, Minimierung der Umweltauswirkungen und effektive Bewirtschaftung. Erfahren Sie mehr bei [MSC](http://www.msc.org).

