

KABELJAU MSC

Kabeljau für den Frischmarkt wird in Island und Norwegen (FAO27) von Tagesbooten mit dänischer Seine gefangen und ist MSC-zertifiziert.

Kabeljau hat mageres und festes Fleisch und einen zarten milden Geschmack. Es hat eine zarte und schuppige Textur, wenn es gekocht wird.



Kabeljau gehört zur selben Familie (Gadidae) wie Wittling, Schellfisch und Pollock. Kabeljau lebt in den kälteren Gewässern der nördlichen Hemisphäre. Sie leben in der Nähe des Meeresbodens in Küstengewässern und tieferen Gewässern.

Produktspezifikationen

Lateinischer Name:

Gadus Morhua

Optik:

Erhältlich als frisches Produkt

Zertifizierung:



Formoptionen:

- Lenden
- Filets
- Portionen
- Schwänze
- Bäuche
- Ganz: Ohne Kopf und ausgenommen

Spezifikationen:

- Mit Haut
- Grätenfrei
- Mit Gräten

Verpackung:

- Box



URSPRUNG

FAO27
Norwegen / Russland

FANGSAISON

Frischmarkt: Januar bis Mitte Mai
Gefrorener Markt: ganzjährig

FANGMETHODE

Kabeljau schwimmt normalerweise im gesamten Nordostatlantik, kommt aber einmal im Jahr an die norwegische Küste, um zu laichen. Kabeljau für den Frischmarkt kann nur in dieser Zeit gefangen werden. Für diesen Markt sind dänische Waden die Hauptfischereimethode. Während des restlichen Jahres wird Kabeljau auf See gefangen und gefroren. Hier werden Grundschieppnetzfishen und Langleinenfishen eingesetzt. Alle Methoden sind von MSC zugelassen.

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).

