

CLARESSE

Claresse, ein Süßwasserfisch, der aus einer natürlichen Kreuzung zweier Fischarten aus der europäischen Welsfamilie stammt, bietet eine nachhaltige Antwort auf die wachsende weltweite Nachfrage. Die weiß-rosa Filets sind feucht und mild und haben eine feste Textur, die zu vielen verschiedenen Zubereitungsmethoden passt.

Claresse wird in den Niederlanden in Inneumwälzsystemen gezüchtet. Die Fische werden bei effizientem Wasser- und Energieverbrauch und minimaler und kontrollierter Abwasserableitung in optimaler Dichte gehalten.

Produktspezifikationen

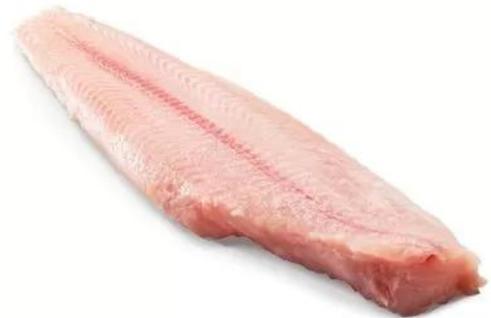
Lateinischer Name: Heterobranchus Longifilis X Clarias Gariepinus
Optik: Erhältlich als frisches Produkt.
Zertifizierung:

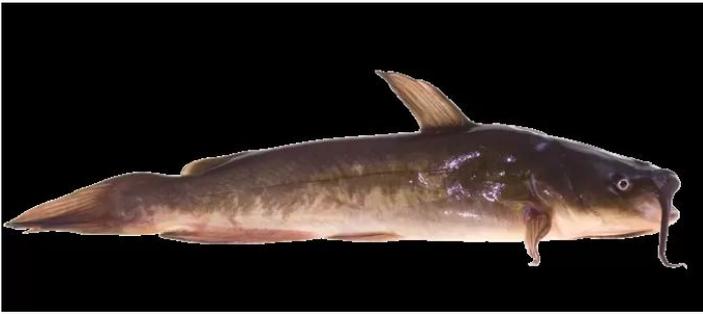


Formoptionen:
Spezifikationen:

- Filets
- Ohne Haut
- Grätenfrei
- Box

Verpackung:





URSPRUNG

Die Niederlande

ERNTESAISON

Das ganze Jahr über

ANBAUMETHODE

Wels und Claresse, die in den Niederlanden für den Verzehr angebaut werden, werden in beheizten Umwälzsystemen im Haus angebaut. In solchen Anlagen zirkuliert das Wasser kontinuierlich zwischen Fischbecken und einem Filtersystem. Die Fische werden bei effizientem Wasser- und Energieverbrauch und minimaler und kontrollierter Abwasserableitung in das Abwassersystem in optimaler Dichte gehalten.

NACHHALTIGKEIT

Die nachhaltige Fischart Claresse® (Clarias spp.) wird in geschlossenen Innumlaufsystemen von gut ausgebildeten und engagierten Landwirten mit mehr als zehnjähriger Erfahrung gezüchtet und ist für diesen gesamten Prozess von der Züchtung bis zur Ernte verantwortlich. Innerhalb der Kette stehen die Betriebe unter strenger Kontrolle spezialisierter Tierärzte und werden von einem vollständig dokumentierten Rückverfolgungssystem überwacht. Die Anbausysteme sind frei von GVO-Futter und verwenden keine zusätzlichen Hormone. Die geschlossenen Umwälzsysteme verbrauchen nur wenig Wasser und Energie.