

WILDLACHS

Wildlachs hat eine perfekte Struktur und einen ausgezeichneten Geschmack. Rotlachs ist mit seiner tiefroten Fleischfarbe, seiner festen Textur und seinem hohen Anteil an Fetten und Nährstoffen für seine überlegene Qualität bekannt.

Lachse leben wild im Nordatlantik und im Pazifik. Im Pazifik kommen mehrere Arten vor. Anova liefert Kumpellachs (*Oncorhynchus keta*) und rosa Lachs (*Oncorhynchus gorbuscha*).

Produktspezifikationen

Lateinischer Name:

Oncorhynchus nerka

Optik:

Dieses Produkt ist als gekühltes Produkt erhältlich

Zertifizierung:



Formoptionen:

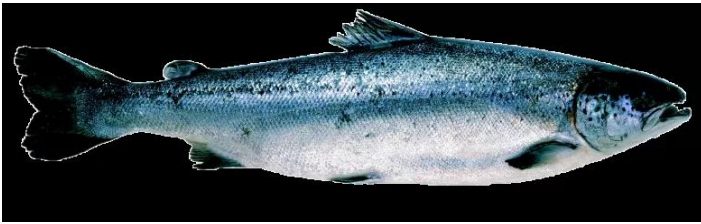
- Filets
- Portionen
- Steaks
- Würfel

Spezifikationen:

- Ohne Haut
- Mit Haut
- Grätenfrei
- Mit Gräten

Verpackung:

- Box



URSPRUNG

FAO61 and 67
Alaska / Russland

FANGSAISON

Rosa Lachs: Mitte Juni bis Mitte September
Kumpel Lachs: Juni bis September
Rotlachs: Mai bis September

FANGMETHODE

Fische, die in Schulen in der Wassersäule schwimmen, wie Lachs, können effizient mit Netzen gefangen werden. Die Lachse werden vor dem Laichen und mit Kiemennetzen gefangen: Indem sie auf dem Weg der Fische eine Netzwand ins Wasser legen, schwimmen die Fische in den Netzen. Keta-Lachs wird mit Kiemennetzen gefangen, rosa Lachs mit Waden. Die Hauptmerkmale von Waden oder umgebenden Netzen sind, dass sie keinen Einfluss auf den Meeresboden, einen geringen Kraftstoffverbrauch der Fischerboote und eine relativ geringe Menge an Beifang haben. Aus diesem Grund ist alaskischer Lachs unabhängig von der verwendeten Fangmethode MSC-zertifiziert. Die Lachspopulation wird engmaschig überwacht, um eine optimale Erhaltung der Fischbestände zu gewährleisten. Biologen und lokale Experten beobachten die Lachsquote genau.

ANGELGEBIETE

Wildlachsschulen werden mit Surround-Netzen oder Ringwaden gefangen. Dies geschieht in FAO61 und FAO67 in Alaska und Russland. Dieser Lachs ist unabhängig von der Fangmethode MSC-zertifiziert.

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).

Bei der Fischerei auf Wildlachs in Alaska werden folgende Aspekte berücksichtigt: Methoden des Fischereimanagements, Bestandsbewertung und Quotenbildung, Reduzierung der Beifänge, Rückverfolgbarkeit, Transparenz und Schutz der Ökosysteme. Weitere Informationen finden Sie unter [Alaska Seafood](http://www.alaska-seafood.com).

