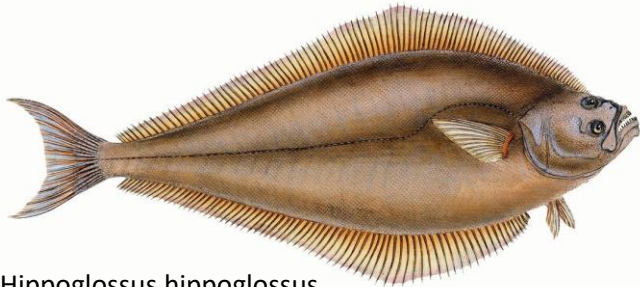


# Der Weisse Heilbutt (Halibut)

## aus dem Pazifik vor Kanada



Weisser Halibut



Hippoglossus hippoglossus

### Gesunde, nachhaltig gefischte Delikatesse - direkt für Sie importiert

Der Weisse Heilbutt gehört zu den räuberischen Plattfischen und kommt unter anderem im Pazifik vor der Küste Kanadas vor. Er lebt in kaltem Wasser von 3-8 Grad in einer Tiefe von 30-1000 Metern. In der Jugendphase und zur Laichzeit ist er in flacheren Zonen von 30-100 Metern zu finden. Er kann bis 30 Jahre alt werden und die Weibchen erreichen bei einer Maximalgrösse von 3-4 Metern ein Gewicht bis 300kg, Die Männchen bleiben deutlich kleiner.

### Lebenszyklus des weissen Heilbutt vor Kanda's Küste

Die Laichzeit des Weissen Heilbutt dauert von Dezember bis April. Er laicht in Tiefen von 300 - 100 m nahe dem Boden bei einer Wassertemperatur von 5 - 7 Grad C. Die Weibchen legen 1,3-3,5 Mio. Eier von ca. 4mm Grösse, wo sie in ca. 100m Tiefe einige Tage rumdriften und im Idealfall befruchtet werden. Die ca. 7mm langen Larven fressen zunächst Plankton, danach kleine Bodentiere. Bei einer Länge von ca. 35mm gehen die Jungfische zum Bodenleben über und bleiben die ersten Lebensjahre im flachen Wasser, erst allmählich dehnen sie Ihren Lebensraum in grössere Tiefen aus. Erst im Alter von 7-18 Jahren und einer Grösse von ca. 110cm (m), resp. 140cm (w) werden die Tiere geschlechtsreif. Sie sind gefräßige Räuber mit vielseitigem Speisezettel – von Fischen über Oktopussen bis Krabben wird nichts verschmäht.

### Der Halibut als Nahrungsmittel – wertvoll und delikatesse

Dieser Fisch hat ein festes weisses Fleisch und liefert unserem Körper wichtige Nährstoffe wie zum Beispiel Vitamin A, B2, B6, B12, Jod, wichtige Mineralstoffe und vor allem ist er reich an Omega 3 Fettsäuren. Er nimmt in der gesundheitsbewussten Ernährung einen wichtigen Platz ein und ist für Feinschmecker eine Delikatesse sondergleichen – gesunder Genuss durch nachhaltige Fischerei.

### Fang und Verarbeitung – nachhaltige Fischerei nach strengsten Normen

Die Fangsaison beginnt im März. Die Fische werden von den Berufsfischern vor der Westküste Kanada's mit Langleinen nach den umweltschonenden Methoden mit MSC – Label (Marine Stewardship Council's Chain – of Custody Standard) sowie den KSA Regeln, (Kosher Supervision of America) gefischt und verarbeitet. Tiefgefroren erreichen die Packungen in Tiefkühlcontainern per Luftfracht die Schweiz. Die Importe unterstehen strengen grenztierärztlichen Schweizer Kontrollen. Die Tiefkühlkette wird garantiert. Weitere Infos unter [www.7seas.ca](http://www.7seas.ca) (Fang und Verarbeitung) und [www.jaegerpacific.ch](http://www.jaegerpacific.ch) (Import).



## Verkauf und Lieferung ab 1.12.2019:

[www.eventundwerken.ch/](http://www.eventundwerken.ch/) Türlen 8/ 8915 Hausen am Albis/

Tel 079 305 44 84/ email [eventundwerken@gmail.com](mailto:eventundwerken@gmail.com)