

Der Albacore Tuna aus West-Kanada



Gesunde, nachhaltig gefischte Delikatesse - direkt für Sie importiert

Der Weisse Thunfisch, Albacore Tuna genannt, ist eine eher kleine Thunfischart und kann über 80km/Std schnell schwimmen. Kenner bewerten den Albacore Tuna als den edelsten und feinsten aller Thunfischarten, der auf dem Weltmarkt erhältlich ist. Er kommt in allen Weltmeeren vor, wird max. 140cm lang und erreicht ein Gewicht von bis zu 40kg. Im nördlichen Pazifik werden aber mehrheitlich jüngere Tiere von bis zu 10kg gefangen, was eine zartere Fleischqualität garantiert.

Lebenszyklus – wild und natürlich

Die Weibchen legen bis zu 800'000- 2.6Mio. Eier in der Nähe der Wasseroberfläche, wo letztere befruchtet werden. Dann werden die Eier sich selbst überlassen. Die Jungtiere wachsen anfangs schnell und schliessen sich zu riesigen Schwärmen von bis zu 18 Kilometern Länge zusammen. Die Tiere ernähren sich (ggü. anderen Thunfischarten speziell) hauptsächlich von Kopffüssern, teilweise auch von Fischen und Krustentieren.

Der Albacore Tuna als Nahrungsmittel – wertvoll und delikat

Von allen Thunfischarten hat der Albacore nebst dem Gelbflossenthunfisch den größten wirtschaftlichen Wert. Das Fleisch des Albacore Tuna hat eine feine Textur, ein feines Aroma und schmeckt entgegen anderen Arten weder metallisch noch fischig. Er weist eine Vielfalt an wertvollen Nährstoffen, sowie am meisten Omega 3 Fettsäuren von allen Thunfischarten auf. Durch die spezielle Fangmethode ist die grösstmögliche Frische des Fleisches gewährleistet. Deshalb nimmt der Albacore Tuna in der gesundheitsbewussten Ernährung einen wichtigen Platz ein und ist für Feinschmecker eine Delikatesse sondergleichen – roh oder gekocht.

Fang und Verarbeitung – nachhaltige Fischerei nach strengsten Normen

Der Albacore wird in Kanada von ortsansässigen kleinen Fischerbooten mit Haken gefangen. Dies ist eine beifangfreie und schonende Fischerei mit Fangerfolgen von 0-300 Tiere pro Tag/Schiff. NOAA Fisheries und der Pacific Fishery Management Council verwalten die Fischerei auf Pazifischen Weißen Thun an der Westküste, was dazu geführt hat, dass der Albacore als nicht mehr im Bestand gefährdet eingestuft wird. Auch dieser Fisch wird nachumweltschonenden Methoden mit MSC – Label (Marine Stewardship Council's Chain – of Custody Standard) sowie den KSA Regeln, (Kosher Supervision of America) gefischt und in Vancouver von der Firma 7seas (Familienbetrieb in 2. Generation) in 90% Handarbeit verarbeitet. Speziell ist, dass der Fisch im Ganzen bereits auf See auf -30 Grad Celsius schockgefroren wird. Im gefrorenen Zustand wird der Fisch längs in 4 Teile (sogenannte Loins) geschnitten, enthäutet und entgrätet. Damit ist höchste Frischequalität garantiert. Tiefgefroren erreichen die Packungen in Tiefkühlcontainern die Schweiz. Die Importe unterstehen strengen grenztierärztlichen Schweizer Kontrollen. Die Tiefkühlkette wird garantiert.

Mehr Infos unter www.7seas.ca (Fang und Verarbeitung) und www.eventundwerken.ch (Import).



Verkauf und Import:

eventundwerken.ch gmbh / Türlen 8 / 8915 Hausen am Albis/

www.eventundwerken.ch / 079 297 38 20 o. 079 305 44 84 / eventundwerken@gmail.com