

Blacktiger - nachhaltiger Genuss aus Silvofishery®-Aquakultur

Knackig und delikat, gehören die Blacktiger-Krevetten heutzutage weltweit zu den beliebtesten Meeresfrüchten überhaupt. Kein Wunder, dass Crevetten aus dem naturnahem Silvofishery®-System auch bei uns in aller Munde sind!

Entwicklung

Crevetten, insbesondere die beliebten Blacktiger gehören zu den wirtschaftlich wichtigsten Krustentieren. Die Blacktiger Garnele ist in der Schweizer Küche überall anzutreffen.

Gut so, denn Crevetten aus naturnaher Silvofishery-Aquakultur ohne Zusatzfütterung sind neben dem kulinarischen auch ein nachhaltiger Genuss!

Die Silvofishery Aquakultur

Die nachhaltige Aufzucht in Zero-Input-Aquakulturen in den Mangroven ohne Zusatzfütterung wird immer wichtiger. Angesichts der diversen Auswirkungen von Umweltbelastungen und der grassierenden EMS ist die SilvoFishery® nicht nur eine Alternative, sondern heute wahrscheinlich die optimalste Aquakultur von Shrimps.

[Nachhaltigkeit im Fischfang](#)

Die Blacktiger Crevette

Die Blacktiger (*Penaeus monodon*) ist - wie der Name schon sagt - mit dunklen Streifen getigert.

Die Grundfarben variieren von grau, blau bis relativ dunkel. Aber auch bräunlich bis rötlich gefärbte Exemplare treten in der Natur auf. Für PacificBlue werden nur die schönsten grau-blauen Crevetten verwendet.



Wertvolle Lebensmittel

Blacktiger, Gambas, Shrimps sind, wie alle Krustentiere, proteinreiche und sehr hochwertige Lebensmittel. Sie weisen geringe Mengen an Kohlenhydraten und Fette auf.

Die Ernährung mit einem hohen Anteil an Fisch und Krustentieren wirkt sich positiv auf den Cholesterin-Spiegel aus.

[Blacktiger-Gambas - aber bio](#)

Nachhaltige Entwicklung der Shrimp-Branche

Dem Trend in der Shrimps-Produktion folgt zunehmend auch die Schweizer Gastronomie und der Handel. Die nachhaltige Entwicklung hin zur artgerechten Aquakultur ist nicht mehr aufzuhalten!

Der bewusste Konsument fragt heute nach nachhaltig und naturnah produzierten Silvofischerei-Produkten.

SilvoFishery.com



Blacktiger Garnelen

Blacktiger - nachhaltiger Genuss aus SilvoFishery®-Aquakultur

Organisation SilvoFishery®

SilvoFishery® ist eine Organisation, die sich für die Förderung der nachhaltigen und naturnahen Silvofischerei-Aquakultur von Shrimps, Fischen und anderen Meeresfrüchten einsetzt.

[Blacktiger aus den Mangroven](#)



Mehr Informationen und Hintergrundberichte bietet die offizielle Homepage der SilvoFishery.com

Unterstützung von Farmen und Kleinbauern

SilvoFishery® unterstützt mit verschiedenen Mitteln gezielt Farmer und Kleinbauern-Familien, die im naturnahen SilvoFishery-System Aquakulturen betreiben wollen oder bereits produzieren.

Diese Farmen dürfen keine Zusatzfütterung einsetzen und müssen unter Einhaltung der Nachhaltigkeits-Standards von SilvoFishery betrieben werden.



Lesen Sie hier mehr über PacificBlue ACC Blacktiger aus der nachhaltigen und naturnahen SilvoFishery-Aquakultur ohne Zusatzfütterung und Einsatz von Chemie. [Blacktiger SilvoFishery](#)

Produkte-Standards

Nur nachhaltig produzierter Seafood mit den allerhöchsten Standards genügt den Ansprüchen von SilvoFishery®.

Deshalb tragen nur die allerbesten Shrimps und Fisch-Produkte das Logo SilvoFishery®.



PacificBlue Blacktiger ACC aus nachhaltiger SilvoFishery-Aquakultur stammen aus der Region Camau, im Mekong-Delta im Süden von Vietnam.

Mehr Informationen unter PacificBlue-Seafood.ch



MARINEX SA Seefeldquai 1 T +41 41 759 83 22 www.pacificblue-seafood.ch www.marinex.ch
6318 Walchwil Switzerland F +41 41 759 83 20 info@pacificblue-seafood.ch logistik@marinex.ch

