

Ein Fisch namens Pangasius

Der Wunderfisch Pangasius ist derzeit zum unangefochtenen Favorit aufgestiegen und sozusagen zum Universalfisch mutiert! Von PacificBlue Seafood nun auch aus nachhaltiger ASC-zertifizierter Aquakultur erhältlich.

Die Pangasius

Der Pangasius aus der Familie der Haiwelse (*Pangasionodon hypophthalmus*) stammt aus dem Mekong-Delta im Süden Vietnams.

In der Natur kommen diverse Arten vor jedoch sind nur einige wenige für unseren Markt interessant.

Aquakultur

Neben der traditionellen Aquakultur, ist die - auf grosse Mengen ausgelegte - konventionelle Zucht für die Massenproduktion die Volumen-grösste Methode.

Der Pangasius von PacificBlue Seafood wird ausschliesslich in nachhaltiger ASC-Farmen aufgezogen und produziert.

Einsatz in der Küche

Der Pangasius zeichnet sich aus durch sein feines aber festes Fleisch, das beim Garen völlig weiss wird.

Keine Gräten sowie der neutrale Geschmack machen ihn in der Küche vielfältig einsetzbar.



Verarbeitung und Produktion

Direkt nach dem Abfischen der Teiche werden die Fische im eigenen Produktionsbetrieb filetiert und weiterverarbeitet.

Für PacificBlue werden Filets, Loins und Filetröllchen sofort schockgefroren und verpackt.



Der in Vietnam einheimische Fisch lebt ursprünglich im grossen Flusssystem des Mekong und des Deltas im Süden des Landes. Einige Arten der Pangasius-Familie können bis zu einer Länge von zwei Metern wachsen.

[Mehr über ASC Pangasius von PacificBlue](#)

Ein Fisch namens Pangasius

ASC - Das neue Konsumentenlabel

Der ASC ist das neue Konsumenten-Label, das Fisch und Meeresfrüchte, aus nachhaltiger Aquakultur, unabhängig und glaubwürdig, zertifiziert.

Die Standards des ASC-Programms wurden durch die „Aquaculture Dialogues“ entwickelt, welche vom WWF durchgeführt wurden.



Mehr Informationen und Hintergrundberichte bietet die offizielle Homepage des: www.asc-aqua.org

ASC Aquaculture Stewardship Council

Nach dem Siegel des „Marine Stewardship Council“, besser bekannt unter dem Kürzel MSC, kommt das neue Label ASC, für Aquakulturen vom „Aquaculture Stewardship Council“, der ebenfalls vom WWF initiiert und mitbegründet wurde, auf den Schweizer Markt.



Lesen Sie hier mehr zu den ASC Pangasius von PacificBlue Seafood: www.pacificblue-seafood.ch

Der ASC-Standard

In diesem mehrjährigen Prozess entwickelten Fischzüchter, Forschungsinstitutionen, Regierungsvertreter, Umweltorganisationen und andere Interessengruppen gemeinsam wirkungsvolle und seriöse Standards für eine verantwortungsvolle Aquakultur.

[Der ASC-Standard](#)

Die Standards des ASC regeln

- Gesetzliche Bestimmungen
- Schutz von Habitaten
- Gewässerschutz
- Verbot umweltgefährdenden Stoffen
- Tierarzneimittel
- Fischfutter
- Sozialstandards
- Rückverfolgbarkeit
- Unabhängige Kontrolle

Mehr Informationen zum ASC Pangasius von Pacificblue finden Sie unter: www.PacificBlue-Seafood.ch