



## Marktinformationen KW 27

### **Sockeye-Lachs aus Alaska – die Saison beginnt!**

Der Sockeye Wildlachs (*Oncorhynchus nerka*), der auch als Rotlachs bekannt ist, ist der beliebteste unter den fünf Lachsarten aus dem Nordpazifik.

Er wird im Süßwasser geboren und verbringt dort sein erstes Lebensjahr. Danach schwimmt er ins offene Meer, wo er drei bis vier Jahre lebt. Er erreicht ein Alter von vier bis sechs Jahren. Im ausgewachsenen Zustand wiegt er bis zu 5,5 kg und ist durch seinen stark stromlinienförmig ausgeprägten Körper der schnellste unter den Lachsen. Zwischen Juni und November verlässt der Sockeye zum Ablachen seine Gebiete im Pazifischen Ozean und kehrt zu seinen Geburtsstätten in die Flüsse Kanadas und Alaskas zurück. Dabei schwimmt er bis zu 1.200 km weit ins Inland und erreicht eine Geschwindigkeit von über 50 km/h.

Der Sockeye Wildlachs zeichnet sich durch sein besonders hochwertiges Fleisch, seinen geringen Fettanteil von nur 8 %, seine brillante Farbe und seine ausgezeichnete Qualität aus. Dies ist bedingt durch seine natürliche Ernährung, deren Hauptbestandteile Krill und Krustentiere sind, was sich auch in seinem leuchtend-roten, fettarmen Fleisch niederschlägt. In der gesundheitsbewussten Ernährung nimmt der Wildlachs einen wichtigen Platz ein und ist für Feinschmecker eine Delikatesse sondergleichen.

Art.Nr. 771 Sockeye Wildlachs m. Kopf 2/4 kg

Art.Nr. 3159 Sockeye Wildlachs m. Kopf 4/7 kg

### **Kaviar aus Uruguay – Genuss mit „gutem Gewissen“**

RUNGIS express hat es geschafft, für Sie und Ihre Gäste in Uruguay das Familienunternehmen zu finden, dem es als erstes gelungen ist, den sibirischen Stör in südlichen Gefilden zu züchten und den begehrten Ossetra-Kaviar in höchster Qualität zu produzieren. Uruguay ist aus geografischer Sicht optimal für ein Aquafarming von Stören: Mildes Klima, sehr sauberes Flusswasser und genügend unberührte Natur sind Garantien für optimale Lebensbedingungen der Tiere und den gezüchteten Kaviar. Die Zuchtanlagen liegen abseits der Zivilisation in einem Naturreservat, wo die Störe im Frischwasser der Flusssysteme leben und bis zu viermal täglich, angepasst an die jeweilige Lebensphase, artgerecht gefüttert werden. Erfahrung und Sorgfalt im Umgang mit den Tieren, Liebe zum Produkt und technisches Know-how sind die Schlüssel zum Erfolg. Als ein Beispiel hier erwähnt: Die Störe erreichen südlich des Äquators bereits nach vier Jahren die Geschlechtsreife, doch die Ernte des Kaviar erfolgt wesentlich später, wenn das Korn die optimale Größe erreicht hat. Klasse statt Masse ist hier das ausschlaggebende Motto. Wir bieten Ihnen dieses einzigartige Produkt in Malossol-Qualität an. Der Kaviar wurde vor einer Woche geerntet; das ist eine Frische, die man schmeckt!

Art.Nr. 3347 Gezüchteter Kaviar Ossetra Malossol Dose à 50 g

Art.Nr. 3348 Gezüchteter Kaviar Ossetra Malossol Dose à 100 g