



AQUA PURE

**Garnelen aus extensiver Zucht
Naturbelassen, frei von
Zusatzstoffen und Antibiotika**

Der Garnelenmarkt hat sich zwischenzeitlich stark verändert. Transparenz über Herkunft, nachhaltige Produktion und Rückverfolgbarkeit werden immer wichtiger. Durch die Einführung unserer neuen Marke «ACQUA PURE» macht sich Arctic Fresh Seafood genau für diese Werte stark.

Durch eine neue Zusammenarbeit mit der Partnerfirma «gapro» in der Schweiz, welche seit über 10 Jahre eine eigene Organisation in Vietnam hat, kann Arctic Fresh Seafood neu Black Tiger Garnelen aus extensiver- und nachhaltiger Aufzucht direkt ab Farm anbieten. «Extensive Zucht bedeutet, dass die Tiere in naturnahen Teichen in den Mangrovenwäldern heranwachsen, erklärt Andreas Gabathuler, CEO von gapro. «In der extensiven Zucht ist bei uns die Besetzung mit 2 bis 4 Garnelen pro m³ sehr gering. Dadurch entstehen keine Krankheiten und ein Einsatz von Medikamenten oder Antibiotika kann so verhindert werden.

Des Weiteren ist in der extensiven Zucht keine Fütterung durch den Menschen nötig. Die Garnelen suchen sich ihre Nahrung in den Naturteichen ganz einfach selbst. «Sie laufen grosse Distanzen auf der Nahrungssuche, dadurch bekommt das Fleisch dieser Garnelen eine festere Konsistenz und einen unvergleichlichen Eigengeschmack», erzählt Andreas Gabathuler. Zudem erhalten die Tiere durch die Mangrovenblätter eine leicht grünliche Färbung am Unterbauch, was aber so durchaus einem Qualitätssiegel gleichkommt.





Unser Erfolgskonzept

Unsere «Black Tiger Garnelen» kommen «erntefrisch» direkt vom Bauernhof, von unseren Partner-Farmen aus Vietnam.

Ein weiterer Unterschied zu intensiv gezüchteten Garnelen stellt die Ernte dar. Extensiv gezüchtete Garnelen werden im Einklang mit der Natur abgefischt. Bei Neu- und Vollmond kommen die geschlechtsreifen Tiere zur Wasserschleuse, um für die Fortpflanzung ins Meer zu gelangen. Dort werden sie von den Bauern mit Netzen gefangen und umgehend zum Verarbeitungsbetrieb transportiert, wo die Garnelen dann unter strengsten Hygienevorschriften verarbeitet, glasiert und tiefgefroren werden.

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist uns sehr wichtig. Dafür engagieren wir uns. Transparenz über Herkunft, nachhaltige Produktion und Rückverfolgbarkeit bis hin zum Muttertier wird immer wichtiger. Um dies sicherzustellen, hat unser Partner «gapro» in Vietnam ein eigenes Produktions-Konzept auf- und ausgebaut. Es ist uns ein Anliegen, Ihnen Produkte aus unserer eigenen Partner-Organisation zu liefern, die 100% aus nachhaltiger Zucht stammen, garantiert frei von Antibiotika sind und von A-Z unseren Qualitätsanforderungen entsprechen.

Vertrauen Sie uns genussvoll.

Unbehandelte Shrimps – ohne Phosphate

Unbehandelte Garnelen werden in europäischen Ländern zunehmend beliebter. Gemäss unseren Erfahrungen sind Endkunden immer mehr bereit, für ein Qualitätsprodukt auch mehr zu bezahlen. Das Qualitätsbewusstsein ist weiter auf dem Vormarsch, was uns persönlich sehr freut. Unserer Meinung nach kommt eine Behandlung wie z.B. mit EU-STPP (E451/E452) einer Verfälschung gleich, indem das Produkt im toten Zustand mit zugesetztem Wasser künstlich grösser und schwerer gemacht wird. Nach dem Braten oder Kochen verliert das Produkt das zugesetzte Wasser und bildet sich wieder in die ursprüngliche Grösse zurück. Über Geschmack zwischen naturbelassenen und behandelten Produkten gehen die Meinungen auseinander. Für uns hat ein behandeltes Produkt absolut nichts mehr mit dem Ursprung und dem Eigengeschmack zu tun.

Wir setzen uns dafür ein, dass diesbezüglich in Zukunft mehr Aufklärung betrieben wird, damit der Endkunde den wahren Unterschied zwischen behandelten und unbehandelten Produkten kennt und versteht.

Probieren Sie unsere Black Tiger-Garnelen «ACQUA PURE» einfach mal aus und überzeugen Sie sich selbst von unserer Premium-Qualität.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unseren neuen Premium Black Tiger «ACQUA PURE».

Herzlichst

Ihr Arctic Fresh Seafood Team