



Ab sofort ganzjährig bestellbar:

Black Cod von GINDARA



Bisher nur in Japan erhältlich, gibt es den weltweit einzigen Black Cod aus Aquakultur jetzt auch ganzjährig bei Zeelandia van Belzen. Reichhaltige Öle, ein „Wonderful Taste“ und eine absolute Frische zeichnen den Black Cod von Gindara aus, der auf den Speisekarten führender Michelin-Sterne-Restaurants in Japan, den USA und Hongkong zu finden ist. Wir sind stolz, dieses absolute Top-Produkt in Sashimi-Qualität ab sofort auch unseren Kunden anbieten zu können.

Black Cod (lat. *Anoplopoma Fimbria*)

auch als Kohlenfisch, Schwarzer Kabeljau oder Sablefish bezeichnet, wird traditionell für seine großen samtigen zarten Lamellen und seinen außergewöhnlich buttrigen, reichen Geschmack geschätzt. Lebhaft frische Filets, ein überragendes Mundgefühl und ein außergewöhnlich hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, Selenium und Antioxidantien machen den Black Cod von Gindara zu einem absoluten Spitzenprodukt für die gehobene Gastronomie. Neben der ganzjährigen Verfügbarkeit punktet der Black Cod aus umweltfreundlicher und nachhaltiger Aquakultur gegenüber seinen wilden Artgenossen vor allem durch seine herausragenden Eigenschaften für eine perfekte Zubereitung. Der gezüchtete Black Cod von Gindara hat eine dünnere Haut und eignet sich daher sehr gut zum Grillen. Aber auch als gekochtes Produkt serviert man ihn häufig mit der Haut, zum Beispiel beim japanischen Saikyo-Miso. In Japan wird Gindara Black Cod sowohl für Sashimi- als auch für Sushi-Zubereitungen verwendet.



Tel.: +49.2154.95 37 60



Zeelandia-vanBelzen.de



fb.me/ZeeLandiaVanBelzen



Zuchtmethode

Gezüchtet wird der Black Cod von Gindara in den sauberen und unberührten Gewässern des Kyuquot Sound in British Columbia an der Westküste Kanadas.

Die Gehege sind mit fast 40 Meter so tief wie bei keiner anderen Fischzuchtart. Die Dunkelheit und die außergewöhnlich niedrige Besatzdichte (< 8 kg pro Kubikmeter) bietet den Fischen die bestmögliche Umgebung, um stressfrei zu wachsen. Ihre Konsumgröße erreichen die Fische nach 36 Monaten. Diese sehr lange Wachstumszeit ermöglicht ein natürliches Wachstum von Muskelgewebe, was zu einem „blütenblattähnlichen“ Fleisch mit ausgeprägten Streifen führt.

Fütterung

Der Futtermittellieferant von Gindara ist ein kleiner Hersteller von Spezialfuttermitteln, der einzige Hersteller von Bio-Futter in Kanada. Es werden nur 100 % marines FAO-zertifiziertes Fischöl und Fischmehl ohne Farbstoffe oder Hormone verwendet.

Japanisches Ernten

Gindara verwendet ein traditionelles japanisches Erntesystem, das jegliche Gewebeschäden aufgrund von übermäßigem pH- und Milchsäureaufbau beseitigt. Mittels einer langen Lufthebepumpe werden die Fische langsam und behutsam aus den tiefen und dunklen Regionen der Gehege „angesaugt“.

Sobald die Fische außerhalb des Wassers ankommen, werden sie pneumatisch betäubt. Die Kiemen werden dann von Hand geschnitten, um eine vollständige Blutelimination durch das noch schlagende Herz zu gewährleisten. Anschließend werden die Fische dann schonend und mechanisch in Ausweide-, Wasch-, Sortier- und Wiegestationen verarbeitet und nicht von Hand zu Hand gereicht. Wichtig bei Fischen für eine Sashimi Verwendung ist, dass sie nicht über die Verarbeitungstische geworfen und möglichst wenig angefasst werden.

Diese strengen Standards stellen sicher, dass der Black Cod von Gindara für den rohen Verzehr eine Haltbarkeit von 12 Tagen und für den gekochten Verzehr eine Haltbarkeit von 18 Tagen hat.

