

ZANDER

– der neue Liebling in der Küche

Frische
Zander
jeden Tag

Tel.: +45 47 76 00 10
aquapri@aquapri.dk

www.aquapri.dk

ZANDER

– *Weshalb nachhaltigen Zander aus dänischer Aquakultur wählen?*



GANZJÄHRIG FRISCHE LIEFERUNGEN

Unser Zander ist kein saisonabhängiges Produkt. Wir liefern ganzjährig homogene, erstklassige Qualität.

IMMER DURCH UND DURCH FRISCHER FISCH

Wenn wir von „frischem Fisch“ reden – dann meinen wir das auch! Spätestens 6 Stunden nachdem der Fisch aus dem Wasser kommt, liegt er in Kisten auf Eis – versandbereit.

QUALITÄT UND GESUNDHEIT

Zander von AquaPri ist schmackhaft und fest mit einem hohen natürlichen Gehalt an Protein und Omega-3. Das schöne, helle Fischfleisch hat eine feine Struktur und ist von besonderer Zartheit.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Wir züchten unseren Zander ohne Antibiotika und füttern ausschließlich mit nicht genetisch veränderten Futtermitteln. Wir gewährleisten hundertprozentige Kontrolle und Rückverfolgbarkeit in allen Stufen der Zucht und Verpackung unseres Zanders.

FRISCH ALS SUSHI

Im Gegensatz zu Zander aus wilden Beständen ist unser gezüchteter Zander parasitenfrei – und folglich von der Einfrierpflicht befreit. Demzufolge kann unser Zander frisch als Sushi oder Sashimi genutzt werden.



NACHHALTIGKEIT

Die Zucht erfolgt in einer geschlossenen Recycling-Umgebung mit Wasser aus unserem eigenen Brunnen.

Deshalb belasten wir nicht die umliegende Umgebung. Wildgefangener Zander ist an mehreren Standorten von Überfischung bedroht, wohingegen Zander aus Aquakultur auf der grünen Liste der WFF (World Wide Fund for Nature) aufgeführt ist.

Zander von AquaPri

– Luxusqualität mit grünem Profil.