



## Thunfisch Bauchfleisch (Ventresca) in Olivenöl Maisor Kontserbak

Bonito, der weiße Thunfisch. Dosenthunfisch höchster Qualität. Allerdings hat man in ihm in der Vergangenheit immer wieder Quecksilber gefunden, so daß man nicht zu viel und zu oft von ihm essen sollte. Insgesamt wird auch der Weiße Thun von der IUCN als »potenziell gefährdet« eingestuft, weil er weltweit große Bedeutung für die industrielle Fischerei hat. Im Atlantik vor der kantabrischen Küste wird er per handwerklicher Netzfischerei gefangen, um nachhaltige Nutzung gewährleisten zu können. Nachdem der Nordatlantik in den letzten Jahrzehnten überfischt wurde, wurden 2009 die Fangquoten neu festgelegt, um die Bestände wieder zu regenerieren. Die Manufaktur Maisor engagiert sich sehr für fachkundig schonende Fischerei und garantiert, daß ihre Fische nicht industriell per Schleppnetz gefangen werden.

111g  
SPEZ155B

Hier das beste Stück des weißen Thunfisches, das wertvolle und teure Bauchfleisch, eingelegt in Olivenöl. Butterzart, langfaserig, fein und wohlschmeckend intensiv, wenn auch leicht salzig im Geschmack. Sehr hochwertige Qualität, sichtbar schonend von Hand verarbeitet und verstaut. Nicht tranig oder gar fischig im Geschmack, sondern frisch und in Struktur und Geschmack weit weg von dem, was sich sonst so in Dosen tummelt.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)