



Thon blanc entier (Rückenfleisch)

Serrats

Bonito del Norte ist der sogenannte weiße Thunfisch. Er wird frisch, geräuchert und in Olivenöl konserviert in Dosen angeboten. In Dosen gilt er als die beste Qualität, allerdings hat man speziell in weißem Thunfisch immer wieder höhere Quecksilbergehalte festgestellt als in anderen Thunfischarten. Es kam in der Vergangenheit sogar schon zu Rückrufaktionen wegen zu hoher Quecksilbergehalte. Das sollte man wissen. Wir haben für unsere Chargen hier leider keine Quecksilberanalysen vorliegen.

Die Populationsdichte des Weißen Thunfisches ist unklar, weshalb er in der Roten Liste der IUCN keiner Gefährdungskategorie zugeordnet wird. Im südlichen Atlantik gilt er aber als potentiell gefährdet und im nördlichen Atlantik sogar als kritisch gefährdet. Unser Lieferant Serrats angelt ihn in den Sommermonaten im Golf von Biskaya, wenn er dort, von den Azoren kommend, zum Laichen erscheint. Bonito del Norte gilt als der beste Thunfisch, weil sein weißes Fleisch sehr zart und schmackhaft ist, feiner als das des herkömmlichen gelben Thunfisches.

Das Rückenfleisch, hier in der großen Dose. Thunfisch, wie man ihn kennt und wie er fast jede Dose füllt. Hier aber nicht als kleingeschredderte Fischstückchen, sondern als große Stücke eingelegt in feiner, schmeckbar frisch verarbeiteter Manufakturqualität. Fest im Fleisch, fein im Geschmack, natürlich deftiger als das Bauchfleisch, aber auch sorgfältig von Hand verstaut und in anständigem Olivenöl konserviert, damit die wertvollen Omega-3-Fettsäuren des Fisches für den Körper verfügbar bleiben.

270g
SPEZ153



www.weinhalle.de