



Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil

Crevetten



FRISCHE PARADIES

Frischparadies Crevetten – nachhaltiger, natürlicher Genuss

Ihre Vorteile

- Premiumqualität für genussvolle Geschmackserlebnisse
- Garantiert ohne Zusatzstoffe und frei von Antibiotika
- 100% Rückverfolgbarkeit sowie unabhängige Qualitätskontrollen und -sicherung vor Ort
- Weiterverarbeitung nur in auditierten Betrieben
- Einzeln entnehmbar und immer in der richtigen Kalibrierung verfügbar

Die in natürlich überfluteten Mangroventeichen in der Region Cà Mau im Mekong Delta gezüchteten Black Tiger Crevetten sind frei von Zusatzstoffen und werden nicht zusätzlich gefüttert. Die bei Voll- und Leermond geernteten Tiere garantieren den vietnamesischen Kleinbauern ein regelmässiges Einkommen.



Alles rund um Crevetten

Weltweit existieren rund 3000 verschiedene Crevetten Arten, davon werden an die 350 kommerziell gefischt. Sie gehören zu der Familie der Krebstiere.

Ob ganz, geschält oder gekocht – entdecken Sie unser vielseitiges Crevettensortiment:

Crevetten, ganz



Crevetten, mit Schale



Crevetten, mit Schale, easy peel



Crevetten, geschält



Crevetten, roh, tail-on



Crevetten, gekocht, tail-on



Glossar



Black Tiger Crevetten

Black Tiger Prawns zählen zu den wichtigsten Zuchtcrevetten. Sie werden weltweit verkauft. Ihr Biss ist knackig und das Fleisch weist nach dem kochen eine schöne rote Farbe auf.

Weissbeincrevette

Die weltweit am meisten gezüchtete Crevette. Sie ist resistenter als die Black Tiger und wächst schneller. Das Fleisch hat etwas weniger Biss als jenes der Black Tiger und wird auch weniger rot.

Argentinische Rotcrevette

Wie der Name sagt handelt es sich um eine tiefrote Crevette welche im Atlantik wild gefangen werden. Sie eignen sich bestens um sie ganz zuzubereiten.

Kaltwasser Crevetten / Nordseecrevette

Diese wild gefangene Art wird vor allem im nördlichen Atlantik und nördlichen Pazifik gefangen. Es ist eine kleinere Crevette mit hervorragendem Geschmack. Sie eignet sich vor allem für Crevetten Cocktails.

Intensive Zucht

Vor allem in Vietnam, Thailand und Indien werden Crevetten gezüchtet. Bei Intensivzuchten werden die Tiere mit Futtermittel aufgezogen.

Extensive Zucht

Bei der extensiven Zucht werden die Kleintiere in Teichgebieten ausgesetzt die mit min. 30 % Mangroven bepflanzt sind. Ihnen wird kein zusätzliches Futter beigegeben.

Gambero Rosso

Die rote Crevette lebt in rund 700 Meter Tiefe in der sizilianischen Bucht. Sie überzeugt mit einer einzigartigen Textur und dem süsslich-vollen Geschmack.

Kalibrierung mit Kopf

Bei Crevetten mit Kopf erfolgt die Angabe auf der Packung per Kilogramm. 4/6 bedeutet, dass auf ein Kilogramm vier bis sechs Crevetten kommen.

Kalibrierung ohne Kopf

Die Einteilung erfolgt nach Stück pro Pfund (lbs). Je grösser die Einheit, desto kleiner die Tiere. 8/12 sind extra grosse und 100/150 kleine Crevetten.