



KÖHLER

Unser frischer MSC Saithe wird in Norwegen und Island (FAO 27) mit Kiemennetzen und ähnlichen Netzen gefangen. Alle Methoden sind von MSC zugelassen.

Köhler hat einen charakteristischeren Geschmack als die meisten Weißfische. Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, Köhler zuzubereiten. Aufgrund seines reichen Fischgeschmacks eignet sich der Köhler ideal für würzige Gerichte und Gerichte mit starken und vollen Aromen. Dieser Fisch wird oft wegen der dunkleren Farbe des rohen Fleisches übersehen, obwohl er nach dem Kochen heller wird.



Produktspezifikationen

Lateinischer Name:

Pollachius Virens

Optik:

Erhältlich als frisches Produkt

Zertifizierung:



Formoptionen:

- Lenden
- Filets
- Portionen
- Schwänze
- Bäuche
- Ganz: Ohne Kopf und ausgenommen

Spezifikationen:

- Ohne Haut
- Grätenfrei
- Mit Gräten

Verpackung:

- Box

NACHHALTIGKEITZERTIFIKAT

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine internationale gemeinnützige Organisation, die ein Zertifizierungssystem für eine nachhaltige Wildfangfischerei entwickelt hat. Der MSC-Standard besteht aus drei Grundprinzipien, die jede Fischerei nachweisen muss: nachhaltige Fischbestände, Minimierung der Umweltauswirkungen und effektive Bewirtschaftung. Erfahren Sie mehr bei [MSC](http://www.msc.org).

