

Thon blanc entier (Rückenfleisch)

Serrats

Bonito del Norte ist der sogenannte weiße Thunfisch. 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 Delphin schonend in traditionellem Angelfang im Golf von Biskaya. Dort erscheint er, von den Azoren kommend, zum Laichen.

Bonito del Norte gilt als der beste Thunfisch, weil sein weißes Fleisch sehr zart und schmackhaft ist, feiner als das des herkömmlichen gelben Thunfisches. 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.

Wir bieten hier das kurzfaserig feste Rückenfleisch an, wie es auch jede kommerzielle Industrie-Dose füllt, aber eben nicht, wie dort üblich in »Fetzen«, sondern sorgfältig in ganzen Stücken von Hand verstaut. Seriöse Manufaktur-Qualität. Fein und fest im Fleisch und ersichtlich frisch verarbeitet. Ideal für Vitello tonnato, für Salate aller Art, fir die Pizza-Auflage, aufs Brot, zur Tomate, für den kleinen Hunger auf Fisch. Wurde in anständiges Olivenöl eingelegt. Handwerkliche Spitzenqualität.

115g
SPEZ152

K&U
www.weinhalle.de