

Einen Hauch von Exotik in der Gastronomie

Une touche d'exotisme dans le secteur gastronomique

Garnelen verschiedenster Art machen manchen gastronomischen Abend zum exotischen Erlebnis. Dabei zählt nebst der Zubereitungsart aber vor allem die Qualität der Produkte – und damit das Vertrauen in den Lieferanten. Howeg bietet Ihnen neu nachhaltig und ökologisch erzeugte Seafood-Produkte, und setzt damit auf qualitativ hochstehende Produkte.

Les différentes sortes de crevettes permettent de créer une ambiance exotique pendant maintes soirées gastronomiques. Même si le type de préparation est important, c'est surtout la qualité des produits qui compte – ceci implique naturellement de pouvoir faire confiance aux fournisseurs. Depuis peu, Howeg vous offre des produits de la mer, issus de la pêche durable et écologique, en mettant ainsi un point d'honneur à vous proposer des articles d'une grande qualité.

Die Familie der Garnelen ist schwer durchschaubar. Insgesamt 6'000 verschiedene Arten und weltweit unterschiedlich verwendete Begrifflichkeiten – da ist es schwer, den Überblick zu behalten. Rund 350 essbare Arten leben in Salz- und Süswasser, von der Nordseegarnele bis zur Black Tiger Crevette. Einige der Arten haben auch den Einzug in die Schweizer Küchen geschafft. Kein Wunder, bringen Sie doch wie kaum ein anderes Produkt Abwechslung und einen Hauch Exotik auf den Teller.

Il est fort difficile de s'y retrouver dans la famille des crevettes. Au total, il en existe 6'000 sortes différentes, dont les désignations varient beaucoup l'une de l'autre dans le monde entier: il est donc difficile de garder une vision d'ensemble. Environ 350 espèces comestibles vivent dans des milieux d'eau douce ou salée, des crevettes de la Mer du Nord jusqu'aux crevettes Black Tiger. Certaines espèces ont réussi à s'imposer dans les cuisines suisses. Cela n'est pas étonnant, car elles apportent, plus qu'aucun autre produit, de la diversité et une touche d'exotisme dans l'assiette.

Ökologisch und nachhaltig erzeugte Produkte

Die rasche und weite Verbreitung der Garnelen in der Schweizer Gastronomie führte aber auch dazu, dass nicht immer nur auf Qualität gesetzt wurde. Dabei macht gerade diese das richtige Genusserlebnis bei Seafood aus. Um Ihnen die verdiente Qualität bieten zu können, setzt Howeg unter anderem auf Premium-Produkte von Bell Seafood, die Linie Eden Shrimps. Diese entstand in Zusammenarbeit mit führenden Umweltorganisationen und entspricht vollumfänglich den Anforderungen für nachhaltig und ökologisch erzeugte Seafood-Produkte.

Des produits écologiques, issus de la pêche durable

La diffusion rapide et sur grande échelle des crevettes dans le secteur gastronomique suisse a été telle que la qualité n'a pas toujours été le premier des soucis, alors que c'est bien celle-ci qui assure le vrai plaisir gustatif des produits de la mer. Afin de pouvoir vous offrir la qualité que vous méritez, Howeg a misé, entre autres, sur les produits Premium de Bell Seafood, en particulier sur la ligne Eden Shrimps. Cette ligne a vu le jour en collaboration avec des organisations leader mondiales et elle répond entièrement aux exigences imposées aux produits écologiques de la mer, issus de la pêche durable.

Die Garnelen aus der Linie Eden Shrimps stammen aus einem traditionellen Aufzucht-System für Garnelen in den Mangrovenwäldern Südasiens. Dabei wachsen sie in Kanälen und Teichanlagen auf, die von einheimischen Kleinbauern-Familien bewirtschaftet werden. Dies sind allesamt kontrollierte Betriebe, was für eine Einhaltung der Richtlinien und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Produzenten garantiert.

Les crevettes de la ligne Eden Shrimps proviennent d'un système traditionnel d'élevage de crevettes situé dans les bois de mangroves du Sud-ouest de l'Asie. Ces crustacés grandissent dans des canaux et des étangs entretenus par des petites familles de paysans. Toutes ces entreprises sont contrôlées, ce qui garantit le respect des directives et une traçabilité sans faille jusqu'au producteur.

Das Mangroven-Ökosystem sorgt bei der Aufzucht vor Ort für die Nahrungsgrundlage – wodurch die Garnelen unter natürlichen Bedingungen und ohne jede zusätzliche Fütterung aufwachsen. Durch dieses natürliche Wachstum bestechen die Garnelen mit einer hervorragenden Qualität: Feste Textur, keine weichen Schalen, natürlicher Geschmack und schöne Farbe, wie gemacht für die Gastronomie.

Le système écologique des mangroves apporte les bases nutritionnelles indispensables à l'élevage directement sur place, ce qui permet aux crevettes de grandir dans des conditions naturelles et sans ajouts nutritionnels. Grâce à cette croissance naturelle, les crevettes présentent une qualité exceptionnelle: une texture ferme, pas de coquilles molles, un goût naturel et une belle couleur, tout ce qu'il faut au secteur gastronomique.

Wer sich selber und seine Gäste von der Qualität der Produkte überzeugen möchte, der findet neu im Howeg-Sortiment verschiedene Varianten der beliebten Black Tiger Crevetten in verschiedener Grösse aus der Linie Eden Shrimps.

Celui qui désire se convaincre - ou convaincre ses hôtes - de la qualité de ces produits, trouvera dans l'assortiment Howeg diverses variantes de crevettes Black Tiger, en différentes tailles, de la ligne Eden Shrimps.

