

Naturland Crevetten aus Ecuador - Bio Shrimps der besten Wahl

Die gut gemanagten Shrimps-Farmer produzieren vermehrt nach international anerkannten Standards. Viele setzen dabei auf das Bio-Label Naturland. Und das ist gut so: denn Bio Shrimps von Naturland gehören zur besten Wahl!

Entwicklung der Shrimps-Branche

Innerhalb der letzten Jahre ist die unter den diversen Umweltlabeln produzierte Menge an Shrimps stetig gestiegen.

Dabei fällt das Bio-Label Naturland besonders positiv auf: Denn mehr als Bio-Shrimps geht nicht mehr! Lesen mehr unter Arne's Tipp:

[Zubereitungs-Empfehlung für Crevetten](#)

Verbesserung der Aufzucht-Technologie

Durch die [Verbesserung der Aufzucht-Technologien](#) ist die Shrimps-Produktion stabiler, nachhaltiger, umweltfreundlicher und ausserdem auch verlässlicher geworden. Denn die artgerechte Aquakultur trägt heute mehr zur Versorgung der Märkte mit Shrimps bei, als die Fischzucht. Es ist zu erwarten, dass sich der Anteil, in den nächsten Jahren, stetig weiter entwickeln wird.

Die Pazifische White Shrimps

Die einheitlich weiss-gräulich bis bräunlich-beige gefärbte White Shrimps (*Litopenaeus vannamei*) wird oft auch als Gambas benannt - vor allem wenn diese aus mittel- oder süd-amerikanischer Produktion stammt.

Sein Fleisch ist weiss und von zartem feinem Geschmack.



Hochwertige Lebensmittel

Shrimps sind proteinreiche und sehr hochwertige Lebensmittel.



Und das „Non-Plus-Ultra“ sind Crevetten aus [Bio Naturland-Aquakultur](#). Mehr Geschmack und Umweltverträglichkeit geht einfach nicht!

Mehr Sicherheit durch Bio-Label

Obwohl die Shrimps-Farmen grosse Outputs aufweisen - sehen sich weltweit viele davon den meisten Umwelteinflüssen (Beispiel EMS) schutzlos ausgeliefert.



Naturland Mehr Infos: [Naturland Richtlinien](#)
Shrimps-Farmen, die unter dem Bio Naturland-Standard produzieren, sind stabiler.

Naturland Crevetten aus Ecuador - Bio Shrimps der besten Wahl

Produkt-Variante: Schwänze Tail-on gekocht



Datenblatt für mehr Infos:
[Naturland Bio Crevetten Tail-on gekocht](#)

Produkt-Variante: Schwänze geschält roh



Datenblatt für mehr Infos:
[Naturland Bio Crevetten geschält roh](#)

Naturland Bio Aquakultur

Die Shrimps-Industrie ist erkennbar gereift. Die Farm-Praxis hat sich deutlich verbessert. Das Shrimp-Farming ist planbarer und beständiger geworden.

Das [Shrimp-Farming](#) gehört zu den Export-Schlagern der Ecuadorianischen Wirtschaft. Die Produkte haben eine hohe Qualität und werden auf dem Weg vom Ursprung bis zum Export-Kunden lückenlos kontrolliert.



Lesen Sie hier über Naturland Richtlinien:
[Naturland Bio Richtlinien](#)

Perfekte Umweltbedingungen in Ecuador

Die Küsten Ecuadors bieten aussergewöhnlich optimale topografische Voraussetzungen für die Shrimps-Aquakultur. Die Industrie ist gut strukturiert und wird streng reguliert.

Dazu kommt ein umfassendes Regelwerk von Vorschriften und Kontrollen, das die Sicherheit und Qualität der Produkte garantiert. Zudem zeichnen sich die Bio Gambas unter dem Naturland -Standard durch eine aussergewöhnliche Produkt-Qualität aus. Die gesamte [Kette der Rückverfolgbarkeit \(COC\)](#) ist auf dem weltweit höchsten Niveau.



Die Naturland Bio Crevettenzucht in Ecuador ist beispielhaft für eine integrierte und perfekt organisierte Aquakultur.

Mehr Infos zu den Naturland Bio Crevetten:
[PacificBlue-Seafood.ch](#)