

White Shrimps - die meistproduzierte Garnele der Welt

Das Shrimps-Farming gehört zu den erfolgreichsten und profitabelsten Bereichen in der Aquakultur. Kein anderer Bereich der Aquakultur ist ähnlich dynamisch gewachsen wie die Shrimps-Wirtschaft.

Entwicklung

Innerhalb des letzten Jahrzehnts hat sich der Produktionsausstoss der Shrimps-Farmen mehr als verdreifacht. Grund genug, auf diese Spezies, mit unseren White Shrimps PacificBlue umfassend einzugehen - denn der weltweite Siegeszug ist beeindruckend und nicht mehr aufzuhalten.

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 White Shrimps

Die einheitlich weiss-gräulich gefärbte White Shrimps (*Penaeus vannamei*) wird oft auch als Gambas bezeichnet - vorallem wenn diese aus mittel- oder südamerikanischer Produktion stammt.

Sein Fleisch ist weiss und von zartem feinem Gschmack.



Hochwertige Lebensmittel

Shrimps sind proteinreiche und sehr hochwertige Lebensmittel. Früher waren diese eher den wohlhabenden Regionen der Welt vorbehalten. Erst die Aquakultur hat sie für die breiten Massen der Konsumenten jederzeit erschwinglich und verfügbar gemacht.

Umdenkprozess in der Shrimp-Branche

Doch obwohl die Shrimps-Farmen in Vietnam einen bedeutenden Beitrag zur Belieferung der Märkte leisten, darf nicht alleine die Produktionsmenge, sondern die Stabilität - in der Qualität und Sicherheit - im Vordergrund stehen. Die Shrimps-Branche befindet sich deshalb aktuell im Wandel. Der Umdenkprozess ist im vollen Gange hin zur naturnahen und artgerechten Aquakultur:

[Guidelines for BAP Standards](#)

White Shrimps - die meistproduzierte Garnele der Welt

Global Aquaculture Alliance

Unter dem Druck der informierten und bewussten Konsumenten - die nachhaltig und sauber gefarmte Crevetten fordern - können sich künftig nur solche Betriebe auf Dauer behaupten, die professionell geführt werden und nach internationalen verbindlichen Standards produzieren.



Mehr Informationen und Hintergrundberichte bietet die offizielle Homepage der: www.gaalliance.org

Best Aquaculture Certification

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

Die Shrimp-Wirtschaft ist das Herzstück der vietnamesischen Seafood-Industrie. Farming und Verarbeitung sind ausgereift. Die Produkte haben eine hohe Qualität und werden auf dem Weg vom Ursprung bis zum Export-Kunden ständig kontrolliert.



Lesen Sie hier mehr zu den Zertifizierungs-Verfahren und der ACC / BAP-Zertifizierung: www.aquaculturecertification.org

Gute geografische Voraussetzung in Vietnam

Vietnams Küsten bieten aussergewöhnlich optimale topografischen 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 investiert der vietnamesische Zentralstaat systematisch - in die Aquakultur, im zukunftssträchtigen White Shrimps-Bereich, in Forschung und Entwicklung - beträchtliche Summen.



Die wachsende White Shrimp-Produktion in Vietnam ist heute flächendeckend von einem ausgeklügelten Professionalismus geprägt.

Mehr Informationen zu den White Shrimps Pacificblue finden Sie unter: www.PacificBlue-Seafood.ch