



Besonderheiten:

Die Jakobsmuschel *Placopecten Magellanicus* ist im Nordatlantik zwischen Cape Hatteras und Labrador, von knapp unter Gezeiten-Niveau bis in tiefen von 100 m oder mehr zu finden. Meist wird sie ohne Rogen angeboten. Das Fleisch hat eine feste Konsistenz und einen süßen Geschmack.

Handelsname:

Tiefseescallop/Kammuschel/Fächermuschel

Wissenschaftl. Bezeichnung:

Placopecten magellanicus

Familie:

Pectinidae

Fanggebiet:

Nordwestatlantik (Kanada)

Fangmethode:

New Bedford Scallop-Dredge (Kammuschel-Dredge)

Fangzeitraum:

Ende März bis zum Ende der Quota oder dem Beginn des Winters

Verfügbar als:

Rohes tiefgefrorenes Muschelfleisch

Verfügbare Größen:

20-30 Stk/lb

Nachhaltigkeitsinformationen:

3 Fischereien in FAO 21 sind MSC zertifiziert: 2 in Canada und 1 in USA.



Dieses Produkt stammt aus MSC zertifizierter nachhaltiger Fischerei