



Besonderheiten:

Patagonische oder Mini Jakobsmuscheln leben in tiefen von 40-200 m in den kalten Gewässern des südlichen Atlantik. Die legale kommerzielle Mindestgröße beträgt 55 mm. Das Fleisch ist lecker und süß. Die Fischerei ist MSC-zertifiziert.

Handelsname:

Patagonische Kammuschel

Wissenschaftl. Bezeichnung:

Zygochlamys patagonica

Familie:

Pectinidae

Fanggebiet:

Südwestatlantik (Argentinien)

Fangmethode:

Bodenscherbrettschleppnetz

Fangzeitraum:

April bis Oktober

Verfügbar als:

Rohes Muschelfleisch, tiefgefroren

Verfügbare Größen:

80-120 Stk/lb und 120-150 Stk/lb

Nachhaltigkeitsinformationen:

Zygochlamys patagonica stammen aus einer Fischerei, welche von unabhängigen Stellen nach den MSC Standards für gut kontrollierte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurden.



Dieses Produkt stammt aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei