



Besonderheiten:

Für die Zucht in China wurde diese, ursprünglich amerikanische Art in den 20er Jahren eingeführt. Aber die Spezies ist in kleineren Mengen in vielen Ländern weit verbreitet. Das Krebsfleisch hat eine schöne rot/weiße Farbe und einen süßen Geschmack.

Handelsname:

Chinesischer Krebs/Louisiana-Flusskrebs/Roter Sumpfkrebs

Wissenschaftl. Bezeichnung:

Procambarus clarkii

Familie:

Cambaridae

Fanggebiet:

Binnenfischerei in China

Fangmethode:

Netzfischerei; Reusenfischerei

Fangzeitraum:

April bis Juni

Verfügbar als:

Tiefgefroren und gekühlt: meist gekocht und geschält

Verfügbare Größen:

U100 Stk/lb bis 250-300 Stk/lb
(gemischte Größe, gekocht und geschält)

Nachhaltigkeitsinformationen:

Die Fischerei ist nachhaltig: die Fanggründe sind weitläufig, keine Zerstörung des Bodens, geringer Energieverbrauch, keine Überfischung, keine illegale Fischerei, keine unbeobachtete Mortalität und kein Beifang.