Qualität
liegt in unserer **Natur**

Kanada

Kanadische Hummer und Eismeerkrabben

Frisch aus dem Meer

Falls Sie Hummer oder Eismeerkrabben schätzen, hat Kanada Ihnen ein Festmahl zu bieten. Kanada ist wertmäßig der weltweit größte Exporteur dieser beiden Delikatessen. Die reinen, kalten Gewässer Kanadas gewährleisten eine reiche Ernte dieser beiden Arten, und aufgrund des kanadischen Engagements für Qualität, Frische und Geschmack wird sichergestellt, dass diese Delikatessen auf der ganzen Welt geschätzt werden.

Atlantikhummer, die Krönung der Meeresfrüchte

Die kanadischen Atlantikhummer stammen aus den Salzgewässern an den Küsten von Nova Scotia, New Brunswick, Prince Edward Island, Neufundland und Québec und sind das wertvollste und bekannteste Exportgut von Meeresprodukten, das Menschen in über 50 Ländern schmeckt - entweder als eigenständige Mahlzeit oder als eine von zahllosen Delikatessen.

Da der Hummerfang einen so großen Reichtum darstellt, wurden moderne Techniken für die Überwachung des Meeresbodens sowie der Hummerpopulation entwickelt, damit die Fischerei auch in Zukunft nachhaltig und umweltfreundlich bleibt. Ebenso modern sind die Methoden für die Aufbewahrung und Verarbeitung von Hummer. Auch heutzutage werden Hummer immer noch wie vor einem Jahrhundert in Fallen im Meer gefangen, aber anschließend an Bord von modernen Booten mit Kühlsystemen gezogen, welche die Frische des Fangs gewährleisten. Die Hummer gelangen innerhalb von Stunden an Land, wo sie in Haltetanks lebend zu Verkaufsstätten oder zu modernen Verpackungsanlagen transportiert werden, deren innovative Schockgefriermethoden Frische und Geschmack gewährleisten.

Kanadische Hummer sind lebendig, im Ganzen tiefgefroren, als Hummerschwänze, Hummerfleisch sowie in anderer Form erhältlich. Hummer sind warm zubereitet eine köstliche Speise im Schmortopf, in Bisques, Omelettes, Soufflés, Quiches und Crêpes sowie eine schmackhafte Ergänzung zu Salaten, Vorspeisen und Hummerrollen.

Herrliche Eismeerkrabben

Kanadische Eismeerkrabben werden in den Atlantikprovinzen und Québec gefangen. Unter all den in Kanada geernteten Krabbenarten stellt

die Eismeerkrabbe bei Weitem den größten Fang dar und macht sie zu einem Grundpfeiler der kanadischen Atlantik-Krabbenindustrie.

Die kanadische Eismeerkrabbenindustrie ist äußerst nachhaltig, da die Fischer ihre Beute sorgfältig aussortieren und weibliche sowie untermaßige Krabben erneut im Meer aussetzen. In den modernen kanadischen Verarbeitungsanlagen werden nur ausgereifte männliche Tiere verwendet, die schnell vorgekocht und schockgefroren werden, um den ozeanfrischen Geschmack zu bewahren.

Aufgrund dieser Sorgfalt schätzen Feinschmecker auf der ganzen Welt kanadisches Krabbenfleisch mit seinem vollen, reichhaltigen Geschmack und der festen Beschaffenheit des Fleisches. Eismeerkrabben sind gedünstet im Ganzen oder in Teilstücken mit zerlassener Butter gereicht eine köstliche Mahlzeit. Gekochte Krabbenscheren sind eine fantastische Vorspeise, und Krabbenfleisch eignet sich vorzüglich als warme Mahlzeit in Suppen, Omelettes oder Canapés oder kalt serviert in Krabbensalat, in gefüllten Pilzen oder als Krabben-Dip.

Gesicherte Qualität

Kanadische Hummer und Eismeerkrabben bieten eine hohe Lebensmittelqualität. Kanada besitzt eines der weltweit strengsten Fischinspektions- und Kontrollsysteme unter Aufsicht des kanadischen Bundesamtes für Lebensmittelkontrolle *[Canadian Food Inspection Agency (CFIA)]*, das strenge Auflagen für den Transport und die Verarbeitung von Meeresprodukten festlegt. Alle Unternehmen, die Meeresprodukte für den Export herstellen oder verarbeiten, müssen bundesweit registriert sein und strikt die internationalen Auflagen für die Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte (HACCP) befolgen.

Das CFIA überprüft zudem die Meeresprodukte auf Rückstände und stellt sicher, dass die von der kanadischen Gesundheitsbehörde [Health Canada] festgelegten Richtlinien eingehalten werden. Diese erfüllen die Standards der Behördlichen Lebensmittelüberwachung und Arzneimittelzulassungsbehörde der Vereinigten Staaten *[U.S. Food and Drug Administration]* sowie der Weltgesundheitsorganisation (WHO).

Machen Sie die kanadische Geschmackserfahrung

Kanadische Hummer und Eismeerkrabben sind so köstlich, dass sie sogar die höchsten Ansprüche erfüllen. Weitere Informationen zur kanadischen Meeresfrüchteindustrie finden Sie unter:

Websites der kanadischen Regierung

- Fish and Seafood Canada
  www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer
- Fisheries and Oceans Canada
  www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm
- Canadian Food Inspection Agency
  www.inspection.gc.ca
- New Brunswick
  www.gnb.ca/0027/Index-e.asp
- Newfoundland and Labrador
  www.fishaq.gov.nl.ca
- Nova Scotia
  www.gov.ns.ca/fish
- Prince Edward Island
  www.gov.pe.ca/fard

Websites der kanadischen Industrie

- Lobster Council of Canada
  www.lobstercouncilcanada.ca
- Atlantic Canada Lobster
  & Seafood Promotion Group
  www.tastelobster.ca
- Newfoundland Association
  of Seafood Producers
  www.seafoodproducers.org