



Import Produktinformationen

Paiche (Arapaima gigas)

Der König des Amazonas

Paiche – auch bekannt als Pirarucu – gilt als wahrer König des Amazonas. Er stammt aus Lateinamerika und ist mit einer Länge von bis zu 4,5 Metern und einem Gewicht von über 200 Kilogramm einer der größten Süßwasserfische der Welt. Sein festes, weißes Fleisch ist delikat im Geschmack, vielseitig in der Zubereitung und wird oft mit Heilbutt oder chilenischem Seebarsch verglichen.



Kulinarisches Erlebnis

Paiche begeistert durch, sein festes, weißes Fleisch mit einem feinen Geschmack, der an Heilbutt oder chilenischen Seebarsch erinnert, und eignet sich für zahlreiche Zubereitungen. Schonend gedämpft bleibt der Eigengeschmack besonders zart, beim Grillen oder Braten entwickelt sich eine aromatische Kruste mit saftigem Inneren. Auch im Ofen gebacken, etwa mit Kräuter- oder Gewürzkruste, entfaltet Paiche seine Vielseitigkeit. In der schnellen, leichten Küche eignet er sich ideal zum Sautieren oder Pochieren. Darüber hinaus ist er in der peruanischen Tradition als Ceviche oder in Form von Tatar beliebt, wo seine besondere Textur geschätzt wird.

Mit seinem geringen Fettgehalt, null Cholesterin und hohem Proteinanteil ist Paiche nicht nur kulinarisch vielseitig, sondern auch ein gesundes Lebensmittel für bewusste Ernährung. Ob in der Gourmet-Gastronomie oder in der alltäglichen Küche – Paiche verbindet außergewöhnlichen Genuss mit wertvollen Vorteilen für die Gesundheit.



Qualität



- Aus nachhaltiger Aquakultur
- Fingerlinge aus eigener Produktion in Peru
- BRCS-, ECOCERT- und KOSHER-zertifiziert

Eigenschaften



- Weißes, festes Fleisch
- Zarter Geschmack
- Ähnlich wie Heilbutt und chilenischer Seebarsch
- Für zahlreiche Zubereitungen geeignet
- Ideal für die Gourmetküche
- Geeignet für die tägliche Küche



Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!



Lea Reinhardt

IPD Spezialistin
Sourcing & Märkte

+49 30 590 099 596

reinhardt@importpromotiondesk.de

Nachhaltige Aquakultur

Der Paiche (*Arapaima gigas*) ist einer der größten Süßwasserfische der Welt und derzeit in Anhang II des CITES-Abkommens aufgeführt. Der internationale Handel unterliegt daher bestimmten Beschränkungen zum Schutz der Art. Aus diesem Grund spielen Nachhaltigkeitskriterien eine wichtige Rolle im Beschaffungsprozess vom IPD.

Das IPD arbeitet ausschließlich mit ausgewählten Unternehmen zusammen, die alle Anforderungen des europäischen Marktes erfüllen und nachweislich nachhaltig produzieren.

Die Paiche-Produktion erfolgt in nachhaltiger Aquakultur direkt im Amazonasgebiet. Die IPD-Partnerunternehmen stellen sicher, dass die Fische unter naturnahen Bedingungen in geringer Besatzdichte ohne den Einsatz von Hormonen, Antibiotika oder chemischen Zusatzstoffen aufwachsen. Die Besatzmaßnahmen erfolgen mit Jungfischen aus dem eigenen Zuchtprogramm des Unternehmens, was dazu beiträgt, den Druck auf die Wildbestände zu verringern und die Artenvielfalt zu schützen.

Die vom IPD unterstützten Farmen arbeiten nach international anerkannten Nachhaltigkeits- und Lebensmittelsicherheitsstandards. Viele engagieren sich auch in lokalen Umwelt- und Wiederaufforstungsprojekten. Dies gewährleistet eine transparente, rückverfolgbare und verantwortungsvolle Lieferkette – zum Schutz von Natur, Tieren und Menschen.

Marktpotenzial

Paiche bietet europäischen Märkten ein außergewöhnliches Alleinstellungsmerkmal. Als edler Fisch aus Peru ist er hier bislang kaum bekannt und eröffnet Importeuren, Gastronomen und Einzelhändlern die Chance, ein exklusives und nachhaltiges Produkt mit hohem Wiedererkennungswert zu platzieren.

Sourcing

Das Import Promotion Desk (IPD), die deutsche Initiative zur Importförderung, unterstützt europäische Importeure beim Einkauf von Paiche und vermittelt Kontakte zu sorgfältig geprüften Produzenten in Peru. Bei der Vorauswahl der Unternehmen berücksichtigt das IPD Kriterien wie Produktqualität, Exportfähigkeit und Kapazität sowie die Einhaltung internationaler Standards und Zertifizierungen, insbesondere im Hinblick auf eine nachhaltige Produktion. Die IPD-Experten stellen sicher, dass kleine Produzenten fair bezahlt werden, dass Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung für diese Unternehmen oberste Priorität haben und dass Zertifizierungen vorhanden oder geplant sind. Viele Unternehmen verfügen über Zertifizierungen wie ASC, BAP oder Global G.A.P. oder sind an einem Aquakultur-Verbesserungsprojekt (AIP) beteiligt. Unternehmen, die noch nicht zertifiziert sind, müssen eine Zertifizierung anstreben, um in das IPD-Programm aufgenommen zu werden.

Nährwerte:



- Kalorien: 102 kcal
- Fett: 62,8 g
- Cholesterin: 0 mg
- Natrium: 89 mg
- Kohlenhydrate: 1,5 g
- Ballaststoffe: 0,9 g
- Eiweiß: 16,518 g
- Vitamin E: 1.198 mg/100 g
- Omega 3: 8,6 g
- Omega 6: 11,3 g

Vorteile



- Vielseitig in der Zubereitung
- Gesundes Lebensmittel aufgrund des hohen Gehalts an Omega-3 und Omega-6
- Milder Geschmack, vergleichbar mit Seebarsch
- Trägt aufgrund des hohen Proteingehalts zu einer ausgewogenen Ernährung bei
- Omega-3-Fettsäuren sind essenziell, da sie das Herz, das Gehirn und die Augen stärken und Entzündungen hemmen.
- Omega-6-Fettsäuren sind wichtig, da sie Energie liefern, die Haut unterstützen und Heilungsprozesse fördern.

Import Promotion Desk (IPD)

c/o sequa gGmbH
Alexanderstraße 10
D-53111 Bonn
Germany

Phone: + 49 228 909 0081-0
info@importpromotiondesk.de
www.importpromotiondesk.de

Durchgeführt von

