



Import Produktinformationen

Jakobsmuscheln

Eine der feinsten Delikatessen des Meeres

Jakobsmuscheln gelten als wahre Juwelen des Meeres. Sie kommen in kalten und gemäßigten Küstengewässern vor und zählen zu den begehrtesten Meeresfrüchten der Welt, wobei sie je nach Art beeindruckende Größen erreichen können. Ihr festes, elfenbeinfarbenes Fleisch hat einen natürlich süßen Geschmack, eine zarte Konsistenz und lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten. Jakobsmuscheln werden oft mit hochwertigen Meeresfrüchten wie Hummer oder Seeteufel verglichen.



Kulinarisches Erlebnis

Dank ihres süßlich-buttrigen Geschmacks und ihrer festen, zugleich zarten Konsistenz bieten Jakobsmuscheln ein besonderes kulinarisches Erlebnis. In der Pfanne gebraten entwickeln sie eine aromatische, leicht karamellierte Kruste, während sie innen saftig bleiben. Ihr feiner Geschmack kommt besonders gut zur Geltung, wenn sie schonend gedämpft oder pochiert werden. Auch roh, etwa als Carpaccio oder Tatar, überzeugen sie durch ihr reines, leicht nussiges Aroma. Jakobsmuscheln eignen sich sowohl für die gehobene Gastronomie als auch für eine leichte, moderne Küche. Mit ihrem hohen Proteingehalt und ihrem von Natur aus geringen Fettanteil sind sie eine hochwertige, elegante Zutat, die sich vielseitig einsetzen lässt.

Marktpotenzial

Jakobsmuscheln sind auf dem europäischen Premium-Markt, insbesondere in Gastronomie, Hotellerie und der gehobenen Küche, fest etabliert und stark nachgefragt. Verbraucher und gewerbliche Einkäufer legen zunehmend Wert auf Meeresfrüchte, die Premium-Qualität mit Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit verbinden.

Jakobsmuscheln aus der Hängezucht bieten ein starkes Wertversprechen für dieses Marktsegment. Ihre gleichmäßige Größe, ihre feste Konsistenz und ihr reines Geschmacksprofil machen sie für Köche, Einzelhändler und umweltbewusste Verbraucher gleichermaßen attraktiv.

Die Kombination aus verantwortungsvollen Produktionsmethoden, zuverlässiger Produktqualität und international anerkannten Zertifizierungen stärkt das Marktpotenzial nachhaltig gezüchteter Jakobsmuscheln zusätzlich.



Qualität



- Nachhaltige Hänge-Aquakultur
- ASC, EU-Bio und BRCGS zertifiziert

Eigenschaften



- Elfenbeinfarbenes, festes und dennoch zartes Fruchtfleisch
- Von Natur aus süß, mit delikatem Geschmack
- Vielseitig in der Zubereitung
- Geeignet für Gourmetküche und Alltagsgebrauch



Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!



Lea Reinhardt

IPD Spezialistin
Sourcing + Märkte

+49 30 590 099 596

reinhardt@importpromotiondesk.de

Nachhaltige Hängekultur

Jakobsmuscheln aus Hängekultur, wie sie unter anderem in Ländern wie Japan und Chile praktiziert wird, wachsen natürlich in der Wassersäule. Sie werden an Laternennetzen oder Langleinen befestigt, die weit über dem Meeresboden gehalten werden. Diese Methode gilt als eine der umweltfreundlichsten Formen der Muschelzucht.

Im Gegensatz zu bodengebundenen Zuchtssystemen vermeidet die Hängekultur den direkten Kontakt mit Sedimenten und reduziert die Beeinträchtigung benthischer Lebensräume. Gleichzeitig profitieren die Tiere von stärkeren Strömungen und einem besseren Wasseraustausch, was die Sauerstoffversorgung verbessert, die Nahrungsaufnahme effizienter gestaltet und die Ansammlung von Abfallstoffen reduziert. Die erhöhte Position verringert zudem das Risiko der Ansiedlung von Krankheitserregern und der Übertragung von Parasiten im Vergleich zu dichten Populationen am Meeresboden.

Zudem ermöglicht die hängende Zucht eine präzisere Steuerung der Besatzdichte, die selektive Ernte bestimmter Größenklassen und eine kontinuierliche Wachstumsüberwachung. Diese Faktoren führen zu einer einheitlicheren Größe, einer verbesserten Muskelentwicklung, saubereren Schalen und einer gleichbleibenden Produktqualität.

Der gesamte Produktionsprozess kann vom Larvenstadium bis zur Ernte überwacht und zurückverfolgt werden, was Transparenz, Lebensmittelsicherheit und die Einhaltung internationaler Nachhaltigkeitsstandards fördert.

Die IPD-Partnerunternehmen, die Jakobsmuscheln züchten, nutzen die nachhaltige Hängekultur, um sowohl Umweltverträglichkeit als auch eine hohe Produktqualität sicherzustellen.

Sourcing

Das Import Promotion Desk (IPD), die deutsche Initiative zur Importförderung, unterstützt europäische Importeure beim Einkauf von Jakobsmuscheln 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 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 vorliegen 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: ~88 kcal
- Fett: 0,5-1 g
- Cholesterin: 33 mg
- Natrium: ~60 mg
- Kohlenhydrate: ~3 g
- Ballaststoffe: 0 g
- Eiweiß: ~16-20 g
- Omega-3-Fettsäuren: ~0,2 g
- Vitamine: Reich an B12, B6, E
- Mineralstoffe: Reich an Selen, Zink und Magnesium

Vorteile:



- Von Natur aus fett- und kalorienarm und gleichzeitig reich an hochwertigem Eiweiß.
- Reich an essenziellen Nährstoffen wie Vitamin B12 und Selen, die Stoffwechsel und Immunsystem stärken.
- Von Natur aus süß, mit einem delikaten Geschmack, der sowohl in der Gourmetküche als auch in der täglichen Küche überzeugt.
- Für verschiedene Zubereitungsarten geeignet: anbraten, dämpfen, grillen oder roh servieren.
- Umweltfreundlich dank natürlicher Wasserfilterung und ohne Auswirkungen auf den Meeresboden.

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

