

FISCH VON DEN FÄRÖER INSELN

Die in hochmoderner, nachhaltiger Aquakultur aufgezogenen Vonatur Färöer Lachse finden in den kalten, klaren und starken Strömungen ausgesetzten Gewässern des Archipels zwischen Norwegen und Island ideale Lebens- und Wachstumsbedingungen vor. Die artgerechte Haltung der Tiere mit geringer Besatzdichte, der Verzicht auf den Einsatz von Hormonen und Antibiotika sowie die äußerst stressfreie Ernte und Schlachtung der Tiere stellen sicher, dass die Vonatur Färöer Lachse ihr typisches festes, gleichmäßig fettgemasertes Fleisch mit reintönigem Geschmack ausbilden.

HERKUNFT | Färöer Inseln
NACHHALTIGKEIT | Better

