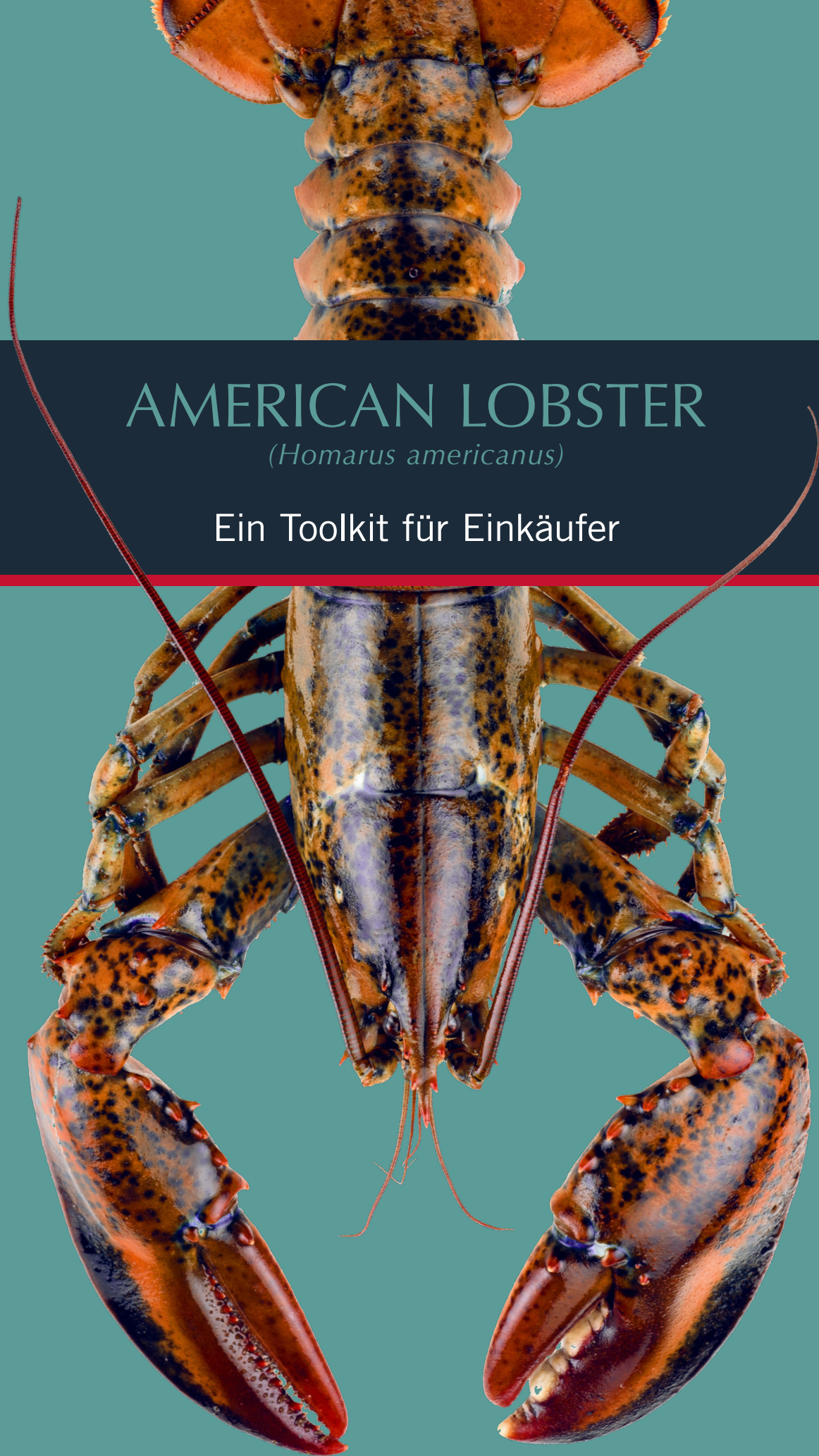




AMERICAN LOBSTER

(Homarus americanus)

Ein Toolkit für Einkäufer



INHALT

Klicken Sie unten auf ein Thema und gelangen Sie direkt dorthin

THE AMERICAN LOBSTER

1. EINE KURZE GESCHICHTE DER HUMMERFISCHEREI
2. US LOBSTER BRINGT ZUSÄTZLICHEN WERT
3. EINE GUT REGULIERTE FISCHEREI
4. EIN KURZER BLICK AUF DEN AMERICAN LOBSTER
5. NÄHRWERT

AMERICAN LOBSTER PRODUKTE

7. GESCHICHTE DER HUMMERVERARBEITUNG UND INNOVATIONEN
8. GRÜNDE US LOBSTER-PRODUKTE ZU KAUFEN
- 9-10. PRODUKTFORMEN
11. WEITERVEREDELTE PRODUKTE
12. UNTERWEGS

LEBENDER AMERICAN LOBSTER

14. HANDLING UND GRÖSSENEINTEILUNG BEIM HUMMERFANG

FACHBEGRIFFE GLOSSAR

15. FACHBEGRIFFE-GLOSSAR



DER AMERICAN LOBSTER

Eine kurze Geschichte der Hummerfischerei



Der Amerikanische Hummer (*Homarus americanus*) macht etwa 55% des weltweiten Hummerangebots aus.

In US-Gewässern erstreckt sich das natürliche Verbreitungsgebiet dieser Art vom Bundesstaat Maine südlich bis zum Bundesstaat North Carolina. Amerikanische Ureinwohner verwendeten Hummer schon als Dünger und im 18. Jahrhundert wurden Strafgefangene mit Amerikanischem Hummer gepflegt. Die kommerzielle Hummerfischerei im Kaltwasser besteht seit den 1850er Jahren in den USA. Heute ist Amerikanischer Hummer weltweit eine Delikatesse und der Großteil des in den USA gefangenen Hummers stammt aus den Gewässern vor Maine und Massachusetts.

Die Fischerei ist eine ganzjährige Angelegenheit, aber der Großteil des Fangs findet von Mai bis Dezember eines jeden Jahres statt. Während der Wintermonate gibt es aufgrund starker Winde, Schnee und Gefriertemperaturen nur geringe Fänge und Vermarktung.

US LOBSTER BRINGT ZUSÄTZLICHEN WERT



- Die Amerikanische Hummerfischerei ist nachhaltig und in der gesamten Lieferkette rückverfolgbar
- Amerikanischer Hummer ist proteinreich und hat viele ernährungsphysiologische Vorteile
- Verarbeiter von Amerikanischem Hummer halten strenge Sicherheitsstandards bei Lagerung, Verarbeitung, Transport und Lagerung ein
- Amerikanischer Hummer ist vielseitig einsetzbar
- Amerikanische Hummerverarbeiter bieten eine vollständige Produktlinie sowohl für den Horeca-Sektor als auch für den LEH
- Amerikanischer Hummer ist das ganze Jahr über erhältlich
- Verarbeitete Amerikanische Hummerprodukte sind verbraucherfreundlich, ermöglichen eine einfache Zubereitung, außergewöhnliche Geschmacksprofile und sind convenient verpackt
- Amerikanische Hummerverarbeiter bieten innovative Produktformen

NACHHALTIGES BESTANDSMANAGEMENT

Amerikanische Hummer werden mit Hummerfallen aus Draht gefangen, sogenannten „Lobster-Traps“. Die Fallen sitzen auf dem Meeresboden und sind mit einem Seil und einer Boje befestigt, die auf der Meeresoberfläche schwimmen.

- **Begrenzung der minimalen und maximalen Größe des Hummers**, die angelandet werden dürfen - normalerweise 8,3 cm - 12,7 cm (3,25 - 5 Zoll), für die kleinste Größe bis zur größten Größe, gemessen von der Augenhöhle des Hummers bis zum Panzer.
- **Mengenbegrenzung der Traps zur Kontrolle des Fischereiaufwands** - Anzahl der Fallen, die ein Fischer ins Wasser stellen kann
- **Maßnahmen zum Schutz eiertragender weiblicher Hummer**. Fischer schneiden eine V-Kerbe in eine der Schwanzflossen, um anzuzeigen, dass der Hummer ein fortpflanzungsfähiges Weibchen ist, also nicht angelandet werden darf, sondern sofort ins Meer zurückgesetzt wird.
- **Festlegung, dass Hummer lebend und vollständig angelandet werden müssen** - die Trennung von Schwänzen und Scheren von lebenden Hummern an Bord von Hummerbooten ist verboten.



EINE GUT REGULIERTE FISCHEREI

Die Fischerei auf American Lobster ist nachhaltig und rückverfolgbar

Jeder der an der Küste gelegenen Bundesstaaten im Nordosten der USA hat seine eigenen Regulierungsrichtlinien, wobei die von Maine die strengste ist. Es gibt sieben zwischenstaatlich verwaltete Regionen für das Hummerschutzmanagement. Die Fischerei wird vom Boots-Eigentümer betrieben, wobei alle Hummer gefangen und einzeln gemessen werden. Derzeit gibt es in den USA über 7.000 unabhängige Hummerfischer (Lobstermen), allein in Maine sind es rund 5.600.

- **Zu den Fanggerätsregulierungen** gehören eine Begrenzung der Anzahl der eingesetzten Fallen sowie „Bauvorschriften“ der Fallen. Fluchtfenster sind vorgeschrieben. Diese Öffnungen müssen groß genug sein, dass kleine Hummer in die Fallen hinein- und herauskriechen können. Teile der Fallen sind biologisch abbaubar und so konstruiert, dass sie auseinander brechen und Hummer entkommen können, wenn eine Falle auf See verloren geht.
- **Überwachungs- und Berichtspflichten** - Sowohl Schiffskapitäne als auch Hummerhändler müssen Fangberichte bei Regierungsbehörden einreichen.



LERNEN SIE
IHREN
*Homarus
americanus*
KENNEN:

Flossen

Schwanz

Körper
(Panzer)

Beine

Arme

Scheren

Ein kurzer Blick auf den AMERICAN LOBSTER

Amerikanische Hummer haben eine olivgrüne oder grünlich-braune Farbe mit roten Stacheln. Sie haben einen großen Körper und 10 Beine, von denen zwei große Scheren sind. Eine Schere ist eine Knackschere und die andere ist eine Greifschere.

- **Amerikanische Hummer erreichen üblicherweise eine Länge von 20 - 61 cm** (8 - 24 Zoll) und wiegen zwischen 450 Gramm und 4,08 kg (1 - 9 lbs.).
- **Normalerweise dauert es 6 bis 7 Jahre, bis ein Hummer die Größe von 450 Gramm erreicht**, wobei er häufig vor der Küste in Tiefen von bis zu 700 Metern aufwächst.
- **Hummer häuten sich (sie werfen ihren äußeren Panzer ab), um zu wachsen und einen neuen größeren Panzer zu bilden.** Sie tun dies oft - 20 bis 25 Mal zwischen dem Schlüpfen aus dem Ei und dem Erreichen der minimalen Fanggröße von etwa 450 Gramm.
- **Nach der Paarung kann der weibliche Hummer 5.000 bis mehr als 100.000 Eier produzieren.** Je größer das Weibchen, desto mehr Eier kann es produzieren. Diese Eier werden 9 - 11 Monate lang an der Unterseite des Schwanzes getragen.
- **Eiertragende Weibchen ziehen in Küstennähe, um ihre Eier normalerweise im Frühling oder Frühsommer auszubrüten.** Die resultierenden Larven häuten sich viermal, bevor sie sich auf dem Meeresboden niederlassen, um dort aufzuwachsen.
- **Junge Hummer werden von vielen Fressfeinden bedroht** - darunter Fische, Haie, Rochen, Kraken und Krebse.

NÄHRWERT

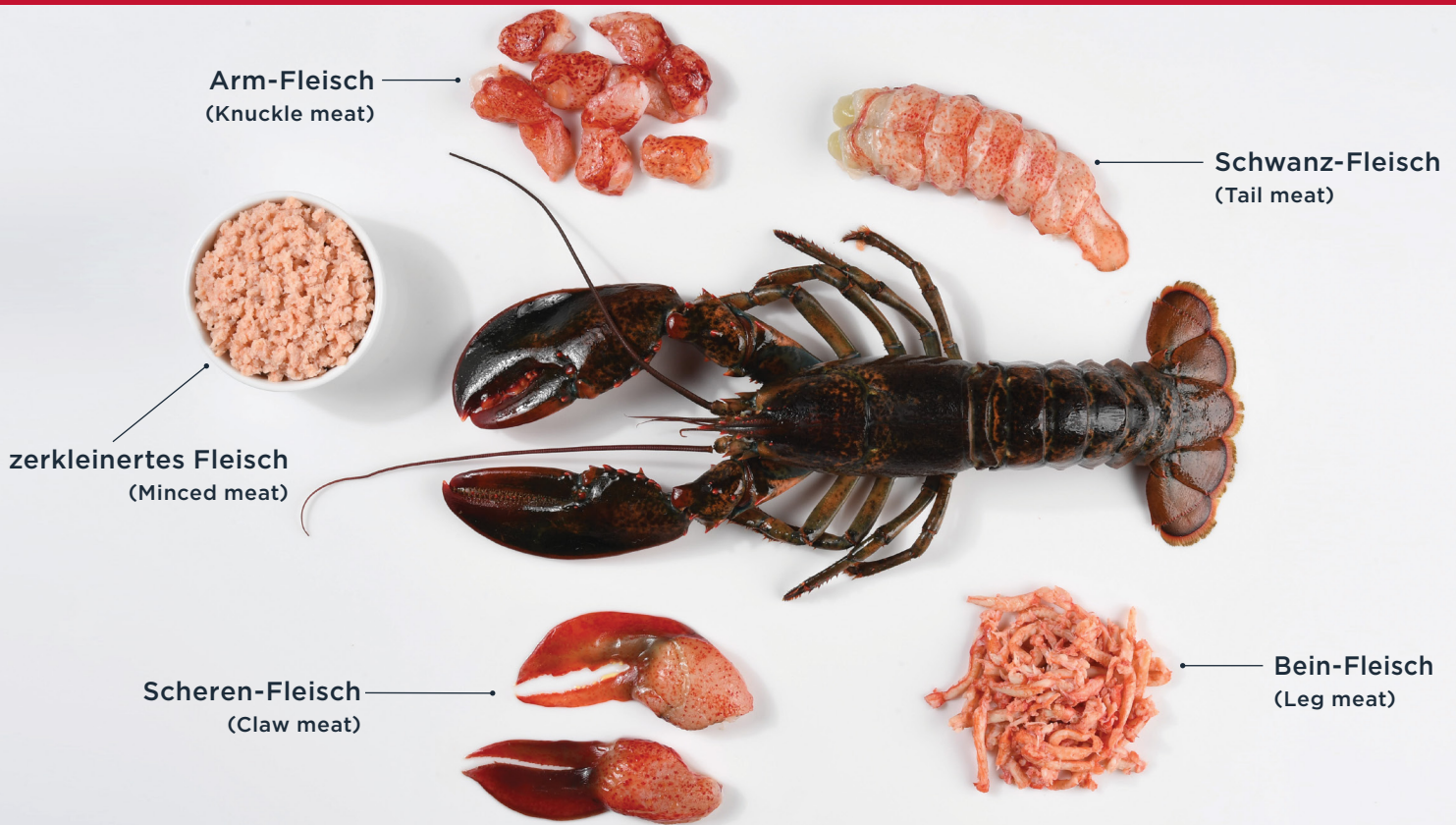
Amerikanischer Hummer ist ein besonders gesundes Protein. Eine Portion von 85 g (3 oz.) enthält nur 60 mg Cholesterin, 81 Kalorien und 0,089 g gesättigtes Fett. Amerikanischer Hummer enthält Zink (zur Abwehr von Bakterien und Viren), Phosphor zur Unterstützung starker Knochen, Vitamin B12, das die Nerven und Blutzellen gesund hält, Vitamin E (ein Antioxidans), Magnesium, das für die Energieerzeugung benötigt wird, und 0,1 Gramm Omega-3-Fett Säuren pro Portion.



AMERICAN LOBSTER PRODUKTE



GESCHICHTE DER HUMMER- VERARBEITUNG UND INNOVATIONEN



LOBSTER-VERARBEITUNG begann Mitte der 1960er Jahre in den USA, vorwiegend in Maine. In Salzlake gefrorener ganzer gekochter Hummer sowie Hummerfleisch in Dosen waren die ersten Produktformen. Das Einfrieren erfolgte hauptsächlich mit Ammoniak in Schnell- und Plattengefriergeräten, wobei das Einfrieren der Produkte 24 bis 48 Stunden dauerte.

Die Verarbeitung wurde erweitert und modernisiert, um der gestiegenen Nachfrage nach gefrorenem Hummerschwanz und Hummerfleisch gerecht zu werden. Neue Gefriermethoden mit flüssigem Stickstoff verlängerten die Haltbarkeit und ermöglichten eine einfache Verwendung in der Küche: einfach auftauen, garen und servieren. Das Einfrieren mit Stickstoff in nur achtzehn Minuten ergab ein aromatisches und zartes Produkt mit minimaler Dehydrierung.

DAMPFGAREN ersetzte das Chargenkochen von lebendem Hummer. Dies führte zu einer gleichmäßigeren und kontinuierlicheren Garung und verhinderte Übergarungen. Die Verarbeitungsbetriebe verabschiedeten detaillierte Lebensmittelsicherheitspläne und strengere Lebensmittelsicherheitsstandards. Als die Koch- und Gefiertechniken immer ausgefeilter wurden, verlagerte sich der Fokus mehr auf internationale Märkte. Das Aufkommen der Vakuumverpackung trug zu einer attraktiveren und feuchtigkeitsbeständigeren Verpackung bei. Die Einführung von hochstabilen Kunststoff-Folien schützte das Fleisch während der Kühlung und verlängerte die Haltbarkeit um bis zu 2 Jahre.

Im Jahr 2006 wurde HPP (HIGH PRESSURE PROCESSING) in der Hummerindustrie eingeführt. HPP wurde ursprünglich in Spanien verwendet, um die Haltbarkeit von Fleisch zu verlängern. Es bietet ein aromatisches, konsistentes, sicheres und qualitativ hochwertiges Hummerprodukt. Es wurde auch festgestellt, dass HPP die Haltbarkeit gekochter Hummerprodukte um durchschnittlich einundzwanzig Tage verlängert. Bei der HPP-Verarbeitung wird der Hummer sofort getötet, wenn er in unter hohem Druck stehendes Wasser gegeben wird. HPP erhöht den Produktwert, da der Fleischertrag nahe bei 100% liegt und der Endverbraucher Hummerfleisch leicht aus der Schale entfernen kann. HPP rohes Scheren- und Armfleisch (raw CK Claw and Knuckle meat) ist nicht gekocht und bietet eine große Vielseitigkeit bei der Verwendung in der Küche.

– **Fortschrittliche Verarbeitungsmethoden**

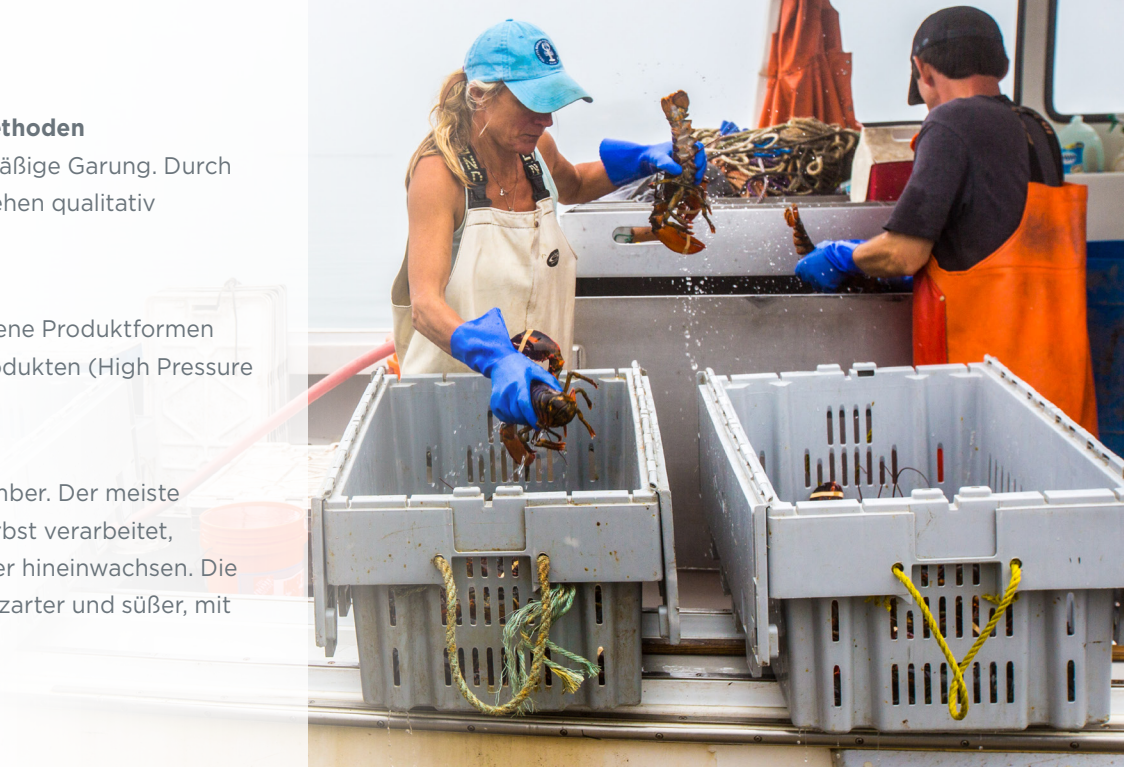
Dampfgaren erzeugt eine gleichmäßige Garung. Durch das Einfrieren mit Stickstoff entstehen qualitativ hochwertige Produkte.

– **Moderne Produktformen**

Verarbeiter bieten viele verschiedene Produktformen und die Verwendung von HPP-Produkten (High Pressure Processing) an.

– **Besserer Geschmack**

Verarbeitungs-Saison: Mai - Dezember. Der meiste Hummer wird im Sommer und Herbst verarbeitet, wenn Hummer in ihre neuen Panzer hineinwachsen. Die Fleischqualität dieser Hummer ist zarter und süßer, mit salzigen Geschmack und Textur.



GRÜNDE US LOBSTER-PRODUKTE ZU KAUFEN



– **Innovative Verpackungen und verlängerte Haltbarkeit**

Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit und verhindert Feuchtigkeitsverlust. Gekochte Produkte sind 18 Monate haltbar, rohe Produkte 2 Jahre.

– **Lebensmittelsicherheit und gleichbleibende Qualität**

Hummerverarbeiter verwenden fortschrittliche Verarbeitungstechnologien wie Betäubung, um Tierwohlaspekte zu beachten.

– **Verfügbarkeit**

Gefrorene verarbeitete Produkte sind das ganze Jahr über erhältlich.








– **Produktvielfalt**

Weiterveredelte Hummerfleischprodukte, die zerkleinertes Hummerfleisch (Mince) verwenden, erweitern die Rezeptverwendung. Große Auswahl an Fertigprodukten für den Einzelhandel (Suppen, Mac and Cheese, Terrinen, Küchlein, Dips).

– **Steigende Konsumentennachfrage**

Steigende Nachfrage nach gefrorenen und gekühlten Meeresfrüchten. Restaurants verarbeiten mehr gefrorene Produkte zu frisch gekochtem Essen.

AMERICAN LOBSTER GEKOCHTE PRODUKTE

Produktbeschreibung	Inhaltsmengen	Umkarton-Größe	Gastronomie	LEH
Ganzer gekochter Hummer	450-794g	4,54kg		
Cooked Claw & Knuckle	907/227g	5,44kg/3,63kg		
Cooked Tail Meat	907g	5,44kg		
Minced Lobster Meat	2,27kg	15,88kg		
Leg Meat-Cooked	907g	5,44kg		

Schere, Schwanz, Arm



Schere, Arm



gekochter ganzer
Schwanz



gekochter halbierter
Schwanz in Schale










Ganzer
gekochter
Hummer



zerkleinertes
Hummerfleisch



AMERICAN LOBSTER ROHE PRODUKTE

Produktbeschreibung	Inhaltsmengen	Umkarton-Größe	Gastronomie	LEH
Whole, Raw/Blanched	450-680g	4,54kg		
Split Raw with Claw	450-567g	4,54kg		
Split Raw CK in Body	192-220g	4,54kg		
Raw Lobster Tails Whole and Split	56-340g	4,54/2,38kg, 2,72kg		
Leg Meat-Raw	907g	5,44kg		
Raw Claw and Knuckle Meat	907g	5,44kg		



rohe Hummerschwänze

Ganzer roher Hummer

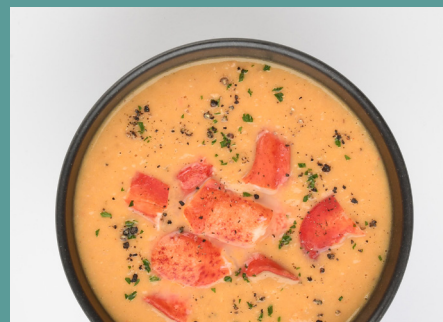
rohes Scheren-, Schwanz- und Armfleisch

**KONSUMENTEN KÖNNEN
JETZT ZU JEDER
ZEIT ZU HAUSE EIN
RESTAURANT-ERLEBNIS
HABEN.**



WEITERVEREDELTE PRODUKTE

Weiterveredelte Produkte sind im LEH, im Fachhandel, Gourmet-Märkten und Online-Handel voll im Trend. Diese Produkte verwenden gehacktes Hummerfleisch, Beinfleisch und Fleisch aus dem Körper als zusätzliche Zutaten für Hummer Mac and Cheese, Hummerrisotto, Hummerpasteten und -kuchen sowie Hummersuppen und Chowders. Solche Hummergerichte sind bereits vollständig zubereitet und erfordern nur Erwärmen vor dem Servieren oder ganz einfache Zubereitungen. Viele Hummerprodukte sind auch an Fischtheken und im Tiefkühlbereich erhältlich. Mit Innovationen und Verbesserungen bei Versandmethoden und Verpackungen können sowohl Hummerzutaten als auch Fertiggerichte noch gefroren von E-Commerce-Plattformen an Verbraucher versendet werden.



UNTERWEGS

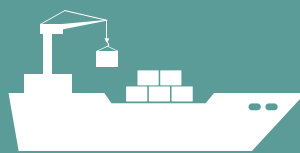
Transport von Tiefkühlprodukten



Gefrorene Hummerprodukte werden in Kühlfahrzeugen mit einer Temperatur von -18°C oder kälter zum Kühlhaus oder direkt zu den Kunden transportiert. Für den internationalen Transport gibt es mehrere Möglichkeiten:



Auf dem Luftweg: Das Produkt wird in isolierten Versandkartons, isolierten Paletten oder in Airline-Containern mit Trockeneis verpackt.



Auf dem Seeweg: Hummerprodukte werden im Tiefkühlhaus in Tiefkühlcontainer geladen, die auf -18°C oder kälter eingestellt sind, und dann an Versandterminals geliefert, wo sie zum Transport auf Containerschiffe verladen werden.



Sicherzustellen ist, dass die erforderliche Kühltemperatur jederzeit eingehalten wird. Viele Exporteure verwenden Thermometer (Logger), um die Temperatur zu verfolgen. KEIN VORHER GEFRORENES PRODUKT SOLLTE NACH DEM AUFTAUEN NEU EINGEFROREN WERDEN.



LEBENDER AMERICAN LOBSTER





AN BORD: Wenn die Hummer aus den Fallen entfernt und gemessen werden, werden Bänder an den Scheren angebracht, um die Handhabung zu vereinfachen und Verletzungen zu vermeiden. Jeder Hummer wird sorgfältig behandelt und inspiziert, bevor er in belüftete Salzwassertanks gegeben wird.



AN LAND: Sobald die Hummer zu den Ankauf-Stationen gebracht wurden, werden sie in Kisten gewogen und dann in belüftetem Salzwasser gelagert bis sie in Kühlfahrzeugen zu großen Tank-Vorratsbehältern transportiert werden, um sie weiter nach Größe oder Schalenqualität zu klassifizieren. Großhändler für lebende Hummer überwachen vor dem Versand ständig den Salzgehalt, die Belüftung und die Temperatur des Vorratsbehälters.



IM LKW ZUM NATIONALEN UND INTERNATIONALEN VERSAND:

Bei internationalem Versand werden Hummer vor dem Verpacken auf mindestens 4,4 ° C gekühlt. Sie werden dann per Kühlfahrzeug an Spediteure für internationale Lufttransporte geliefert. Lebende Hummer, die für Inlandslieferungen über große Entfernungen oder internationale Märkte bestimmt sind, werden mit dem Schwanz nach unten und den Scheren nach oben in speziell unterteilte Versandkartons verpackt. Nach dem Verpacken in die Kartons wird ein feuchtes Flies zusammen mit gefrorenen Gelpackungen auf den Innenkarton gelegt, um die Hummer während des Transports kühl zu halten.

HANDLING UND GRÖSSENEINTEILUNG BEIM HUMMERFANG

für lebenden Hummer

HARD-SHELL LOBSTER werden hauptsächlich lebend verkauft. Sie sind das ganze Jahr über weltweit erhältlich, in den Wintermonaten jedoch nur in begrenzten Mengen.

FIRM-SHELL LOBSTER werden sowohl für den Verarbeitungs- als auch für den Lebend-Markt verwendet. Im Herbst und frühen Winter stammen die meisten in der Schale verarbeiteten Produkte von Firm-Shell-Lobster.

NEW-SHELL LOBSTER werden hauptsächlich an Verarbeiter geliefert, um sie in Hummerfleisch und Hummerschwänze zu verarbeiten. Die süße, zarte Textur kombiniert mit einem salzigen Geschmack macht diese Hummer zum Favoriten der amerikanischen Hummerverarbeiter.

GRÖSSENEINTEILUNGEN

Bezeichnung der Hummergröße	Gramm	US Pfund (lb.)
Chix	450 - 544g	1 - 1,20 lbs.
Quarters	567 - 658g	1,25 - 1.45 lbs.
Halves	680 - 771g	1,5 - 1,7 lbs.
Select	794 - 1361g	1.75 - 3 lbs.
Jumbo	1361 - 2722g	3 - 6+ lbs.

EINTEILUNG NACH SHELL-QUALITÄT

Shell Qualität	FANGSAISON	% Fleischanteil
Hard shell	Januar - Juni	25 - 27%
Firm shell	Oktober - Januar	20 - 22%
New shell	Juli - September	15 - 17%

FACHBEGRIFFE-GLOSSAR

Aerated saltwater/Belüftetes Salzwasser:

Verfahren zum Versetzen von Wasser mit Luft, um den Sauerstoffaustausch und die Oberflächenfreisetzung von Kohlendioxid- und Methangasen zu ermöglichen. Belüftetes Salzwasser wird in Hummer-Hälteranlagen an Land und im Küstenwasser verwendet.

Atlantic States Marine Fisheries

Commission: managt den Amerikanischen Hummerbestand und die Fischerei, von zehn Staaten und der NOAA Fisheries gemeinsam verwaltet, um die Fischereiressourcen an der Atlantikküste zu fördern, zu schützen und zu erhalten.

Brine freezing/Einfrieren mit Salzlake:

Eintauchen von Hummerprodukten in schnell fließende kalte Salzlake (Natriumchloridlösung), gefolgt von einer Spülung mit gekühltem Wasser. Der Prozess friert Produkte ein und erzeugt einen Wasserfilm als Schutz vor Feuchtigkeitsverlust. In der Regel ein 24-Stunden-Prozess.

Carapace/Panzer: Harte Oberschale des Hummers. Der Rückenabschnitt des Exoskeletts

Ghost Traps/Geisterfallen: Fallen, die manchmal verloren gehen, wenn Bojenleinen gekappt werden. Alle Hummerfallen müssen deshalb biologisch abbaubare Paneele haben, die sich auflösen, um zu verhindern, dass Hummer in den Traps gefangen bleiben.

HACCP plan/Eigenkontrollsystem:

Hazard Analysis, Critical Control

Points Ein vorbeugender Ansatz zur Lebensmittelsicherheit, bei dem biologische, chemische und physikalische Gefahren mit Korrekturmaßnahmen identifiziert werden. Beinhaltet die Zubereitung von Lebensmitteln bis hin zur Verpackung und Verteilung. Der Prozess umfasst die Durchführung einer Gefahrenanalyse, die Ermittlung und Festlegung kritischer Grenzwerte, die Festlegung von Überwachungsverfahren, Korrekturmaßnahmen, die Validierung, Überprüfung und Dokumentation der

Aufzeichnungen. Alle Hummerverarbeiter müssen über einen HACCP-Plan verfügen.

HPP-High Pressure Processing / HPP-Hochdruckverarbeitung:

Kaltpasteurisierungstechnik, bei der ein hoher isostatischer Druck verwendet wird, der vom Wasser übertragen wird, um den Hummer abzutöten und Fleisch aus der Schale zu lösen. HPP verlängert die Haltbarkeit, gewährleistet die Lebensmittelsicherheit und liefert ein Produkt, das seine ursprüngliche Textur und seinen ursprünglichen Geschmack beibehält. Das Hummerfleisch wird roh und ganz aus der Schale extrahiert.

Larvae/Larven: geschlüpfter Hummer, der sich auf die Nahrungsaufnahme vorbereitet

Lobster Conservation Management Areas / Management der Hummerschutzgebiete:

Bewertung des atlantischen Bestands und Fischereimanagementgebiete. Zu den Gebieten gehören der Inshore-Golf von Maine, der Inshore-Süden Neuenglands, Offshore-Gewässer, Inshore-Nord-Mittelatlantik, Inshore-Süd-Mittelatlantik-New York und Connecticut State-Gewässer sowie Outer Cape Cod vor Massachusetts. Vertreter der Hummerwirtschaft aus jedem Bewirtschaftungsgebiet geben der Meeresfischereikommission der Atlantik-Bundesstaaten Empfehlungen zur Bewirtschaftung des Gebiets und zur Änderung der Fischereipläne. Verantwortlich für minimale / maximale Größenbeschränkungen, Fallenbeschränkungen und V-Markierungen bei eiertragenden Weibchen.

Molt/Häutung: Abwerfen des Panzers, um Platz für neues Wachstum zu machen.

Nitrogen freezing/Einfrieren mit

Stickstoff: Blitz-Einfrieren unter kontinuierlichem Besprühen mit Stickstoff zur Bildung von Eiskristallen. Gewährleistet ein qualitativ hochwertiges Produkt mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.

NOAA-Fischeries: National Oceanic and Atmospheric Administration, US-Handelsministerium, Bereitstellung von Daten, Tools und Diensten zur Unterstützung eines sicheren und

effizienten Transports und Handels, zur Vorbereitung und Risikominderung von Fischerei, Verwaltung, Erholung und Tourismus.

Salinity/Salzgehalt: Konzentration gelöster Salze in Wasser

Sanitation Standard Operating Procedures

(SSOPs): Schriftliche Dokumentation der Hygieneverfahren zur Aufrechterhaltung der Hygieneausrüstung und der Umgebung in der Lebensmittelverarbeitung, damit keine Produktverfälschungen auftreten. Der Prozess umfasst Reinigungs- und Hygieneverfahren in Bezug auf Häufigkeit, Überwachung, Aufzeichnungen, Korrekturmaßnahmen und Bestätigung der verwendeten Geräte und Chemikalien.

Steam cooking / Dampfwaren:

Verwenden eines Dampfgar-Tunnels mit einem Förderband, um rohen ganzen Hummer, Schwänze sowie Scheren- und Armfleisch zu kochen. Das Ergebnis ist ein gleichmäßiger Kochprozess mit hoher Qualität und Einhaltung der Lebensmittelsicherheit. Das Produkt hat eine feuchte Textur und ist nicht übergart.

Swimmerets: Federförmige Gliedmaßen unter dem Hummerschwanz. Die Swimmerets helfen dem Hummer beim Schwimmen. Das Hummerweibchen trägt ihre Eier zwischen den Swimmerets.

Vacuum skin pack / Vakuum-Skin-

Verpackung: Versiegelt das Produkt auf der Unterschale mit einer speziellen Skin-Folie. Verlängert die Haltbarkeit des Produkts durch Entfernen von Sauerstoff aus der Packung und verhindert das Wachstum von Bakterien.





ÜBER UNS

Food Export USA-Northeast ist eine Non-Profit-Organisation, die sich aus zehn Landwirtschafts-Förderungsagenturen der nordöstlichen US Bundesstaaten zusammensetzt, die Bundes-, Landes- und Industriemittel einsetzen, um Unternehmen bei der Steigerung des Produktverkaufs durch Exporte nach Übersee zu unterstützen. Food Export USA-Northeast verwaltet viele Services über das Market Access Program (MAP), das durch den Foreign Agricultural Service (FAS) des USDA finanziert wird.

REDDITIZIA • SOSTENIBILE • DELIZIOSA

Food Export USA® – Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA
telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • www.foodexport.org

Food Export-Midwest and Food Export-Northeast administer many services through Market Access Program (MAP) funding from the Foreign Agricultural Service (FAS) of the USDA. Food Export-Midwest and Food Export-Northeast prohibits discrimination in all its programs and activities on the basis of race, color, national origin, religion, sex, gender identity (including gender expression), sexual orientation, disability, age, marital status, familial/parental status, income derived from a public assistance program, political beliefs, reprisal or retaliation for prior civil rights activity. Persons with disabilities who require reasonable accommodations or alternate means of communication for program information should contact us. Additionally, program information may be made available in languages other than English. Food Export Midwest and Northeast do not tolerate fraud and are vigilant in preventing fraud in any of our programs. Food Export reserves the sole right to accept or deny companies into our programs. For complete participation policies and our code of ethics, visit: www.foodexport.org/termsandconditions. To file a program discrimination complaint, go to <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest and Food Export-Northeast are equal opportunity employers and providers.

