



blueyou

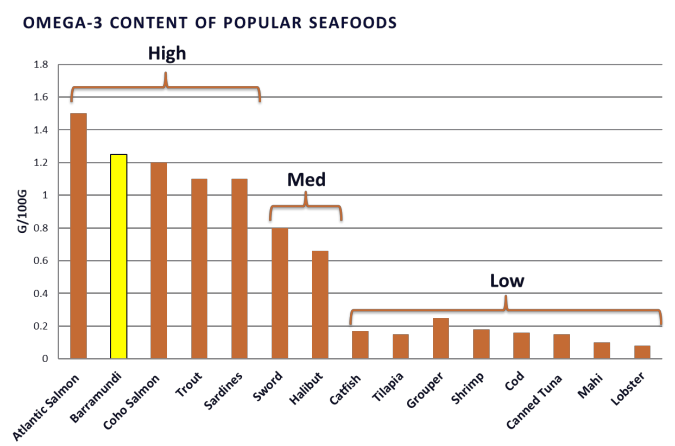
バラマンディ


Barramundi


(Asian Seabass)
(*Lates calcarifer*)





バラマンディとは？



- 

バラマンディは、オーストラリア北部・東南アジア原産の白身魚です。口当たりは柔らかく、バター風味のしっかりした食感で最も素晴らしい食用魚の一つと考えられています。
- 

バラマンディは責任ある海洋での養殖に適しています。彼らはフレキシタリアン（動物性の餌を少ししか食べない雑食性）で、食物連鎖の下位の餌でよく育ちます。これは、私たちが生産する以上の量の魚を環境から摂取していないことを意味します。バラマンディはまた、ホルモン、抗生物質、化学物質を使わずに育てることを可能にする丈夫な魚種でもあります。私たちのバラマンディは厳密に監視され、低密度に保たれています。それらは彼らの海の養殖網のスペースのちょうど1%を占めます - それらは環境への影響を最小にします。
- 

オーストラリス社のバラマンディは、個別の真空パックで瞬間凍結されるので使い勝手がよく、1年中供給可能なのでヒヨウ、ハタ、タイ、メローの代わりになることができます。
- 

タンパク質とオメガ3が多い一方で、カロリーはサーモンの半分と健康によい魚です。

輸入元 (株) 亀和商店