

Garnelen naturbelassen oder behandelt?

Was eine Behandlung mit Phosphaten wie STPP (E451/E452) mit Geschmack, Konsistenz und Gewicht macht – und warum GlüxShrimps unbehandelt bleiben

Der Unterschied auf einen Blick

Viele Garnelen im Handel werden nach der Ernte mit Phosphaten behandelt. Unsere GlüxShrimps nicht: Sie kommen aus extensiver Aufzucht und werden ohne Zusatzstoffe verarbeitet. Die folgende Übersicht zeigt, was das für Geschmack, Qualität und Ihre Kalkulation bedeutet.

	NATURBELASSEN – GLÜXSHRIMPS	BEHANDELT MIT STPP
Geschmack	Unverändert – 100 % Eigengeschmack	Durch STPP verändert, kaum noch Eigengeschmack
Zweck der Behandlung	Keine Behandlung	Dient vor allem der Gewichtszunahme durch gebundenes Wasser und damit einem tieferen Preis
Konsistenz	Feste Konsistenz im Fleisch	Nach der Zubereitung weicher, etwas gummig
Gewichtsverlust beim Zubereiten	Praktisch keiner	Je nach Variante und Grösse 8 bis 12 %
Aussehen	Fleisch leicht cremig-weiss – Natur pur	Fleisch weiss-grau und glasig
Besatzdichte in der Zucht	10 bis 12 Shrimps pro m ³ Wasser – kein Anlass für Antibiotika	Häufig aus intensiver Zucht mit ca. 50 bis 70 Shrimps pro m ³ – das Risiko, dass Antibiotika eingesetzt werden müssen, steigt
Futter	Keine Zufütterung – die Shrimps bewegen sich, um ihre Nahrung zu finden	In der intensiven Zucht gefüttert – die Tiere müssen sich für ihre Nahrung kaum bewegen



GlückShrimps – natürlicher Lebensraum, extensive Aufzucht



Behandelte Ware im Phosphatbad (keine GlückShrimps)

Was ist STPP?

STPP steht für Natriumtripolyphosphat (E451); verwandt sind die Polyphosphate (E452). Beides sind künstlich hergestellte Phosphate, die Wasser, Eiweiss und Fett binden. Bei Garnelen werden sie eingesetzt, damit das Fleisch Wasser aufnimmt und mehr wiegt: Die Rohware – Black Tiger oder Vannamei – liegt dafür rund drei bis vier Stunden in einer Phosphatlösung.

E451 und E452 sind in der EU als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen und gelten bei guter Herstellungspraxis als unbedenklich. Für den Einkauf entscheidend ist etwas anderes: Ein Teil des bezahlten Gewichts ist Wasser, das beim Auftauen und Zubereiten wieder austritt.

Was das für Sie bedeutet

-
- | | |
|-----------|--|
| 01 | Ehrliches Gewicht. Naturbelassene Ware verliert beim Zubereiten praktisch kein Gewicht. Bei behandelter Ware gehen je nach Variante 8 bis 12 % verloren – das gehört in jede Kalkulation. |
|-----------|--|
-
- | | |
|-----------|--|
| 02 | Geschmack und Biss. Eigengeschmack und feste Konsistenz bleiben erhalten – in der Pfanne, auf dem Grill und auf dem Teller. |
|-----------|--|
-
- | | |
|-----------|--|
| 03 | Getrennte Verarbeitung. Unsere Verarbeiter haben separate, chemiefreie Verarbeitungsräume. Behandelte Garnelen werden nicht im selben Raum verarbeitet. |
|-----------|--|
-
- | | |
|-----------|---|
| 04 | Nachvollziehbar. Zu jeder Lieferung erhalten Sie die Produktspezifikation und die Rückverfolgbarkeit bis zu Farm und Teich, inklusive Zertifikate. |
|-----------|---|
-

Mehr zu unserer Eigenmarke finden Sie unter www.shrimpshop.ch – garantiert naturbelassen, ohne Zusatzstoffe. Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.