HIGH PRESSURE LOBSTER

In jeder Hinsicht besser.

FRISCHE PARADIES

Das Beste von allem.

MEHR QUALITÄT, MEHR CONVENIENCE,

DER HIGH PRESSURE LOBSTER: EINFACH BESSER!

High Pressure Lobster setzt neue Maßstäbe bei Verarbeitung, Transport, Frische, Qualität, Convenience, Zubereitungs-Kreativität, Wirtschaftlichkeit und Tierschutz. In all diesen Bereichen ist er dem konventionell verarbeiteten Hummer überlegen.

FrischeParadies hat mit seinem kanadischen Partner ein Premium-Produkt entwickelt, das maximalen Nutzen bei einfachster Verarbeitung bietet. Die Hummer für den High Pressure Lobster werden vor den Küsten Nova Scotias im kalten, klaren Nordatlantik nachhaltig gefangen und schonend verarbeitet.

Sensationell.

Die Hartschalentiere werden in familiärer Tradition mit Reusen gefangen. Sie sind besonders vollfleischig, da ausschließlich in der Hauptsaison gefischt wird. Kurz nach der Anlandung werden sie in mit Meerwasser gefüllten Überdruckkammern einem plötzlichen Druck von 2.300 bar ausgesetzt. Dieser Vorgang dauert nur wenige Sekunden. Im Anschluss werden die Hummer von Innereien befreit, verarbeitet und in rohem Zustand schockgefrostet und vakuumverpackt.

Durch die High Pressure-Methode sind alle Nachteile, die beim lebenden Hummer entstehen, Vergangenheit. Keine Mortalität bei kräftezehrendem Transport sowie anschließender Hälterung, kein Töten im kochenden Wasser. Durch diese revolutionäre Methode entsteht ein Produkt, das bei Anlieferung garantiert vollfleischig, von erstklassiger Textur und fangfrischer Qualität ist – genau wie beim lebenden Hummer.

ANIMAL WELFARE

MEHR GENUSS.

Der Fleischertrag von lebendem Hummer kann je nach Fischerei, Jahreszeit und weiteren Umwelteinflüssen stark variieren. Der Hummer für den High Pressure Lobster wird nur gefangen, wenn er sein volles Gewicht hat. Durch die Schockfrostung ist so das ganze Jahr über ein Produkt der Spitzenklasse erhältlich. Außerdem ist er zu 100 % natürlich, ohne Glasur, ohne Zusätze.

VORTEILE AUF GANZER LINIE:

- **Kein Transport und keine Hälterung**
- **Kein Töten der Tiere in kochendem Wasser**
- **Reduzierung der Arbeitskosten**
- **Maximaler Ertrag beim Fleischanteil**
- **Bedarfsgerechte, langfristige Bevorratung**
- **Einfachste Verarbeitung**
- **Feste Fleischstruktur garantiert ein erstklassiges Geschmackserlebnis**
- **Neue kreative Zubereitungsarten**

Hummer-Wertschöpfung
Bei lebenden Hummern beeinflussen Fleischertrag, verwendete Teile des Fleisches und die Arbeitszeit die Nettokosten pro Pfund. Beim High Pressure Lobster kann problemlos und ohne Aufwand das komplette Fleisch genutzt werden (höchste Wertschöpfung).

Essbare Teile des Hummers:

22 % **Fleischanteil**

Verteilung

- Hummerschwanz 45 %
- Schere 35 %
- Gelenkfleisch 10 %
- Beinfleisch 10 %

High Pressure Lobster ist mehr Hummer, mehr Convenience und mehr Kreativität bei weniger Kosten und Risiken.

hilt-griesbaum.de

Gedruckt auf
FSC-zertifiziertem Naturpapier.

Halbe Hummerkreation:
größte Fleischausbeute,
100 % Genuss.

VORTEILE BEI ZUBEREITUNG UND PRODUKTERLEBNIS.

Bei der High Pressure-Technik werden die Eiweißbrücken aufgelöst, die Fleisch und Schale verbinden. So lässt sich das Fleisch bereits in rohem Zustand sehr einfach, schnell und praktisch rückstandsfrei aus Schwanz, Scheren, Gelenken und Beinen entnehmen. Außerdem werden durch den Überdruck Keime abgetötet. Somit steht auch einem Rohverzehr des High Pressure Lobsters nichts im Weg.

High Pressure Lobster erhalten Sie als ganzes Tier für die klassische Zubereitung. Als halbierten Hummer, wobei das rohe Scheren- und Gelenkfleisch im gereinigten Kopf platziert sind. Sie erhalten somit ein perfektes Produkt zum Braten oder Grillen, auch für größere Gästezahlen. Noch mehr Convenience bieten die bereits ausgelösten, tiefgefrorenen Hummerteile für neue, kreative Rezeptideen.

Ausgefallene Rezeptideen mit Hummer finden Sie unter www.frischeparadies.com

Wir liefern:

- Ganze Hummer ausgenommen
- Halbe Hummer ausgenommen
- Ausgelöstes Hummerfleisch aus Schwanz und Scheren

Hummerfleisch mit und ohne Schale.

DIE FRISCHEPARADIES-GRUPPE UND IHRE NIEDERLASSUNGEN: www.frischeparadies.com

BERLIN-CHARLOTTENBURG Morsestraße 2 | 10587 Berlin | Fon 030 390815-23 | Fax 030 390815-88
BERLIN-PRENZLAUER BERG Hermann-Blankenstein-Straße 48 | 10249 Berlin | Fon 030 390815-0 | Fax 030 390815-99
ESSEN Lützowstraße 24 | 45141 Essen | Fon 0201 8313-416 | Fax 0201 8313-401
FRANKFURT Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt | Fon 069 380323-44 | Fax 069 380323-37
HAMBURG Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg | Fon 040 38908-0 | Fax 040 38908-110
HÜRTH/KÖLN Max-Planck-Straße 44 | 50354 Hürth | Fon 02233 6996-0 | Fax 02233 6996-25
MÜNCHEN Im Schlachthof | Zenettistraße 10 e | 80337 München | Fon 089 7671-0 | Fax 089 7671-55
STUTTGART Mercedesstraße 65 | 70372 Stuttgart | Fon 0711 55300-0 | Fax 0711 55300-55
WIEN FRISCHEPARADIES AUSTRIA GMBH & CO. KG Sagedergasse 18–22 | 1120 Wien | Fon 01 8030170 | Fax 01 8030170-10