

IM ZEICHEN DER QUALITÄT

## DER FANG



1 Der Prüfer kommt zum Boot, wo die frischen Thunfische zur Qualitätsbestimmung aus den Kühlboxen genommen werden.



2 Als erstes wird bei jedem einzelnen Thunfisch die Kerntemperatur gemessen, die 2°C nicht überschreiten darf.



3 Danach sticht der Prüfer mit einem Sashibo in den Thunfisch, um einen Querschnitt des Fleisches zu erhalten.



4 Er prüft Fettanteil, Struktur, Beschaffenheit und Farbe des Fleisches und bestimmt somit die Qualität des Thunfisches.



5 Der Thunfisch ist «bewertet» und erhält nun der Qualität entsprechend ein farbiges Identifikationsband.



6 Die Thunfische kommen auf dem schnellsten Weg direkt in die nahe gelegene Fabrik.



7 Jeder Thunfisch wird einzeln an der Schwanzflosse im Kühlraum aufgehängt bevor ers filetiert wird.



8 Die farbigen Identifikationsbänder sind beim weiteren Verarbeitungsprozess entscheidend für die Bestimmung von Herkunft und Qualitätseinstufung.



9 Die Loins werden sauber von den Gräten filetiert und sind für die weitere Verarbeitung bereit.



10 Jedes Loin erhält umgehend wieder das Identifikationsband, um Verwechslungen 100% auszuschliessen.



11 Die Loins werden nach den Kundenbedürfnissen zugeschnitten. Gleichzeitig erfolgt eine weitere Temperaturkontrolle.



12 Die fertig geschnittenen Thunfischloins werden gewogen, nach Bedarf vakuumiert und verpackt.

THUNNUS ALBACARES

## GELBFLOSSEN-THUNFISCH



### DIE MALEDIVEN

Die Malediven – offiziell die Republik Malediven – sind ein Inselstaat im Indischen Ozean. Sie bestehen aus zwei Ketten von 26 Atollen und erstrecken sich von Norden nach Süden zwischen Minicoy (die südlichste Insel des indischen Unionsterritoriums Lakshadweep) und dem Chagos-Archipel. Die Ketten liegen in der Lakkadivensee, etwa 700 km südwestlich von Sri Lanka und 400 km südwestlich von Indien.



**MERKMALE:** Der Gelbflossen-Thunfisch hat einen metallisch-blauen Rücken, der gegen den Bauch zu silberweiss übergeht. Er hat mittelgrosse bis grosse Brustflossen und eine auffällig lange, strahlend gelbe zweite Rückenflosse. Der Gelbflossen-Thunfisch hat einen grossen fleischigen Kiel am Schwanzstiel, der von zwei kleineren Kielen flankiert wird.

**FILETS:** Jeder Thunfisch wird in vier Hauptfilets zerteilt. Die Loins werden sorgfältig nach den Wünschen der Kunden von Lee Fish Europe vorbereitet. Jedes Filet wird pariert, um jeglichen Überschuss inklusive Blutlinie zu entfernen. Danach wird das Produkt gereinigt, gewogen und in ein Tuch gewickelt, in Plastik vakuumiert oder nach individuellen Kundenwünschen verpackt.

**FANGMETHODE:** Rute und Handleinen.

**GELBFLOSSEN-THUNFISCH**  
Thunnus albacares



fresh tuna

HAND  
+ CAUGHT +  
POLE LINE

FRISCHER THUNFISCH

| FISH SCALE GMBH | ROSENBERGSTRASSE 1 | 8304 WALLISELLEN | SWITZERLAND |  
| Tel. +41 44 44 22 700 | info@fishscale.ch |

**FISH SCALE**  
www.fishscale.ch



## SCHNITTE



**C1 LEE PREMIUM CUT**  
Loins, Kopf, Schwanz,  
Sehnen und Haut abpariert.



**C2 MITTELSTÜCK / CENTER CUT**  
Zentrum des Lendenstücks.  
Mit und ohne Haut.



**C3 CHUNKS**  
Schwanz und Kopf des  
Lendenstücks pariert. Mit  
und ohne Haut. Kann auf  
Wunsch portioniert werden.



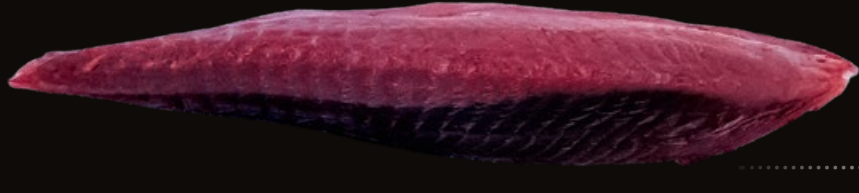
**C4 SAKU BLOCK**  
Rechteckiger Thunfisch-  
Block für Sushi- und  
Sashimi-Zubereitung.  
Ohne Haut. Masse ca.  
B 5-6cm, L 15-17cm,  
H 2,5cm, 200-300g.



**C5 STEAK**  
Mit und ohne Haut.



**C6 STANDARD+**  
Lendenstück ganz,  
Bauchlappen und Blutlinie  
pariert. Mit und ohne Haut.



**C7 STANDARD**  
Bauchlappen pariert.  
Mit Blutlinie.  
Mit und ohne Haut.



**C8 BASIC+**  
Mit Bauchlappen.  
Ohne Blutlinie.  
Mit und ohne Haut.



**C9 BASIC**  
Mit Bauchlappen.  
Mit Blutlinie.

## QUALITÄTEN



**1 SUPER SASHIMI**  
Höchste Qualität in Beschaffenheit,  
Struktur und Fettanteil. Beste Konsistenz und  
Kompaktheit des Fleisches, durchgehendes  
tiefes rot, glänzend und schimmernd.



**2 PREMIUM SASHIMI**  
Sehr gute Qualität. Das Fleisch ist in  
satter roter Farbe. Die Beschaffenheit ist  
kompakt mit fester Konsistenz.



**3 STANDARD**  
Mittlere bis gute Qualität. Das Fleisch  
ist nicht mehr ganz so kompakt und die  
Farbe kann nicht mehr immer ausgeglichen  
konstant sein.



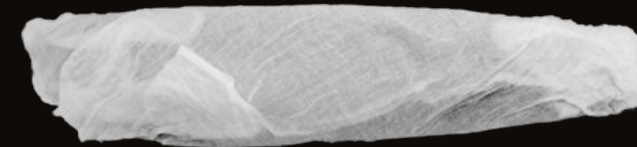
**4 BASIC**  
Mittelmässige Qualität. Teilweise  
weniger konstante Farbtöne und  
weicheres Fleisch mit Verfärbungen.

Für alle vier Qualitätsstufen von Lee Fish gilt: Die Fische sind alle sehr frisch und die Qualitäten haben nichts mit niedriger Frische zu tun!

## VERPACKUNG



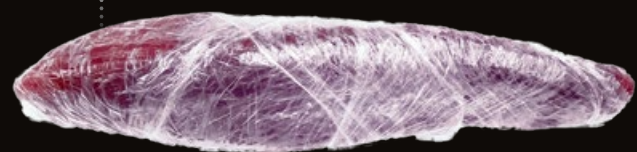
**QP1 DICKES SAUGFÄHIGES TUCH**



**QP3 FEINES BAUMWOLLTUCH**



**QP2 WASABI PAPER**



**QP4 KLARSICHTFOLIE**



**BAG1 VAKUUM BEUTEL**  
Beutel kann vakuumiert oder verschweisst werden.

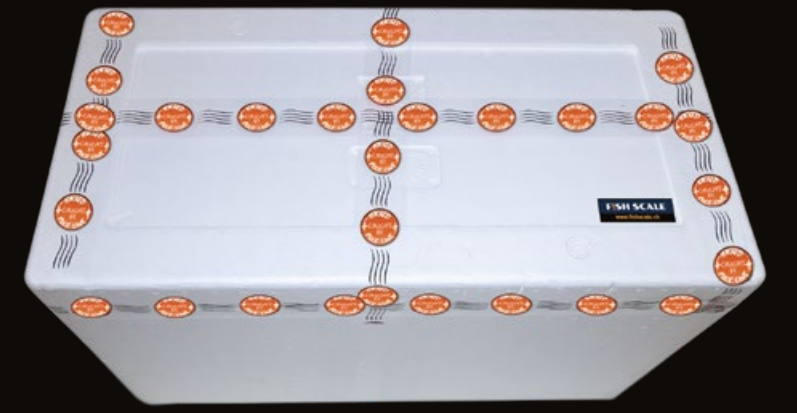


**BAG2 SILBERNER BEUTEL**  
Beutel kann vakuumiert oder verschweisst werden.

## STYROPORKISTEN

5kg\*, 10kg, 15kg, 20kg

\*Nur Mittelstücke, Chunks, Saku und Steaks



**1 SAKU BLOCK**  
Vakuumiert



**2 KLARSICHTFOLIE UND SILBERBEUTEL**  
Verschweisst



**3 NUR VAKUUMIERT**



**4 DICKES, SAUGFÄHIGES TUCH IM SILBERBEUTEL**  
Vakuumiert



**5 FEINES BAUMWOLLTUCH**  
Vakuumiert



**6 DICKES, SAUGFÄHIGES TUCH IM SILBERBEUTEL VERSCHWEISST**  
Nicht vakuumiert

