



Garnelenvielfalt bei Silver Star.





02



Unsere Stärken im Überblick

Zuverlässige Qualität

Silver Star steht für kontrollierte und gleichbleibende Qualität. Strenge Prüfverfahren und enge Zusammenarbeit mit zertifizierten Partnern sichern eine zuverlässige Lieferkette.

Erfahrung seit 1950

Jahrzehntelange Expertise in der Branche macht den Unterschied. Unser Know-how und unser globales Netzwerk garantieren eine sichere Beschaffung und eine fundierte Produktauswahl.

Innovatives Design

Auffällig im Kühlregal, klar in der Kommunikation. Das Silver Star Design sorgt für Wiedererkennbarkeit und unterstreicht den hohen Anspruch an unser Sortiment.

Vielfalt und Auswahl

Silver Star bietet ein breites Sortiment für unterschiedlichste Anforderungen. Ob für den Handel oder die Gastronomie – unser Angebot ist so flexibel wie unsere Kunden.

BLACK TIGER

Black Tiger sind eine der bekanntesten Garnelenarten weltweit und werden besonders für ihre Grösse und ihr festes Fleisch geschätzt. Sie eignen sich für vielfältige Zubereitungen und sind sowohl in der Gastronomie als auch im Handel sehr beliebt.





CPD (cooked, peeled, deveined)
gekocht, geschält, entdarnt



CPDTO (cooked, peeled, deveined, tail on)
gekocht, geschält, entdarnt, Schwanz
bleibt dran



HLSO (head less, shell on)
Kopf entfernt, Schale noch dran



HOSO (head on, shell on)
Garnelen mit Kopf und Schale



PD (peeled, deveined)
geschält, entdarnt



PDTO (peeled, deveined, tail on)
geschält, entdarnt, Schwanz bleibt dran

BLACK TIGER

(Penaeus monodon)

Unsere Black Tiger Garnelen stammen überwiegend aus Vietnam und werden in extensiver Zucht aufgezogen. Sie erreichen eine Länge von bis zu 35 cm und sind an ihren dunklen Streifen erkennbar. Ihr festes Fleisch und der milde Geschmack machen sie vielseitig einsetzbar. Besonders geschätzt sind sie für ihre knackige Textur und das intensive Aroma nach dem Garen. Diese Garnelen eignen sich hervorragend zum Grillen oder Braten und behalten ihre saftige Konsistenz.

Erhältlich in verschiedenen Kalibern und Verarbeitungsarten (CPD, CPDTO, HLSO, HOSO, PD und PDTO).

**Unsere Black Tiger
Garnelen werden in
den natürlichen
Mangrovenwäldern
Südvietnams
gezüchtet, die den
Garnelen ein
naturnahes und
artgerechtes
Leben ermöglichen.**

Nachhaltige Umweltpraktiken

Unsere nachhaltige ASC-Zucht im Mekong-Delta folgt einem ressourcenschonenden Ansatz, der auf den Einsatz natürlicher Teiche und eine angepasste Bewirtschaftung setzt. Ziel ist es, die Umweltbelastung zu reduzieren und natürliche Kreisläufe bestmöglich zu erhalten.

Förderung der lokalen Gemeinschaften

Die zertifizierte Garnelenzucht im Mekong-Delta schafft Arbeitsplätze und bietet lokalen Familien eine verlässliche Einkommensquelle. Durch enge Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben wird wirtschaftliche Stabilität gefördert und traditionelle Strukturen bleiben erhalten.

Bewahrung der Artenvielfalt

Durch eine zurückhaltende Bewirtschaftung wird darauf geachtet, das ökologische Gleichgewicht im Mekong-Delta zu berücksichtigen. Dabei spielen die natürlichen Lebensräume und die Artenvielfalt eine wesentliche Rolle.



Garantierte Qualität und Frische

Strenge Kontrollen und eine lückenlose Überwachung stellen sicher, dass alle Produktionsschritte höchsten Qualitätsstandards entsprechen. Sorgfältige Prüfungen gewährleisten eine erstklassige Produktqualität und maximale Frische bis zur Weiterverarbeitung.

RED SHRIMP

Red Shrimp sind eine begehrte Delikatesse mit intensivem Meeresaroma und feinem, leicht süßlichem Geschmack. Sie eignen sich insbesondere für rohe Zubereitungen wie Carpaccio oder Ceviche, entfalten aber auch beim Grillen oder Braten ihr volles Aroma.





HOSO (head on, shell on)
Garnelen mit Kopf und Schale



PD (peeled, deveined)
geschält, entdarmt

Red Shrimp

(Pleoticus muelleri)

Die argentinische Red Shrimp wird in den kalten Gewässern des südwestlichen Atlantiks vor Patagonien wild gefangen. Sie lebt in Tiefen von 50 bis 600 Metern auf sandigem Meeresboden. Ihr Fleisch ist nussig-würzig, leicht süß und zart. Ihr intensiver Geschmack unterscheidet sie von Zuchtgarnelen. Diese Garnelenart ist besonders bei Liebhabern von Meeresaromen gefragt. Aufgrund ihres Lebensraums entwickelt die Red Shrimp eine charakteristische Note. Sie eignet sich für roh zubereitete Gerichte wie Carpaccio oder Ceviche, entfaltet aber auch beim Grillen oder Braten ihren besonderen Geschmack.

Erhältlich in verschiedenen Kalibern und Verarbeitungsarten (HLOS und PD).

VANNAMEI

Vannamei Garnelen sind aufgrund ihrer milden Geschmacksnote und ihrer vielseitigen Verwendbarkeit eine der meistgehandelten Garnelenarten. Sie sind fest im Biss und werden sowohl in der asiatischen als auch in der europäischen Küche geschätzt.





Vannamei (*Litopenaeus vannamei*)

Vannamei Garnelen gehören zu den weltweit meistgehandelten Garnelenarten und werden hauptsächlich in Aquakultur gezüchtet. Sie haben eine helle, gleichmässige Schale und sind für ihren milden Geschmack sowie ihr zartes, saftiges Fleisch bekannt. Ihre Vielseitigkeit macht sie besonders beliebt in der asiatischen und europäischen Küche. Sie sind ideal für Pfannengerichte, Suppen und Salate, da sie sich schnell garen lassen.

Erhältlich in verschiedenen Kalibern und Verarbeitungsarten (CPD, CPD TO HLSO, PD und PD TO).



12



Zuchtarten

Extensive Zucht

- Geringe Besatzdichte in natürlichen Teichen oder Mangrovegebieten
 - Garnelen ernähren sich grösstenteils von natürlichen Nahrungsquellen
 - Wenig bis kein Einsatz von externem Futter oder Chemikalien
 - Besonders naturnah und umweltschonend
-

Semi-Intensive Zucht

- Höhere Besatzdichte als in der extensiven Zucht
 - Zufütterung mit nachhaltigen Futtermitteln
 - Kontrollierte Wasserqualität und gelegentliche Wasserwechsel
 - Gute Balance zwischen Nachhaltigkeit und Ertrag
-

Intensive Zucht

- Hohe Besatzdichte in künstlich angelegten Becken oder Tanks
- Kontrollierte Umgebung mit regelmässiger Wasseraufbereitung
- Fütterung mit speziell abgestimmtem Futter
- Höhere Erträge, aber oft mit grösserem ökologischen Fussabdruck

WILD SHRIMP

Wild gefangene Garnelen überzeugen durch ihren unverfälschten Geschmack und ihre natürliche Konsistenz. Sie stammen aus nachhaltigen Fischereien und bieten eine hochwertige Alternative zu ZuchtGarnelen.





Wild Shrimp (*Penaeus semisulcatus*)

Wild gefangene Garnelen zeichnen sich durch ihren reinen Geschmack und die natürliche Festigkeit ihres Fleisches aus. Sie stammen aus nachhaltiger Fischerei und leben in ihrem natürlichen Habitat, was zu ihrer einzigartigen Textur und Aromenvielfalt beiträgt. Ihr kräftiges Aroma und die bissfeste Struktur machen sie zu einer idealen Wahl für anspruchsvolle Zubereitungen. Besonders geeignet sind sie für gegrillte oder sautierte Gerichte, bei denen ihre geschmacklichen Nuancen voll zur Geltung kommen.

Erhältlich in verschiedenen Kalibern und Verarbeitungsarten (CPD, HLSO, HOSO und PD).



**SILVER STAR –
DAS ORIGINAL SEIT 1950**

Eine Marke von:

Bischofberger AG | Alte Winterthurerstrasse 14b | 8304 Wallisellen | 044 809 79 79 | info@bischofberger.ch

