© Juan Argón/PromPerú

Paiche

www.perutradeoffice.de

Paiche

Wissenschaftlicher Name: **Arapaima gigas**

Der Paiche (Arapaima) zählt zu den größten im Süßwasser lebenden Raubfischen der Erde. Er kann eine Länge von bis zu 450 cm und ein Gewicht von ca. 200 kg erreichen. Der Süßwasserfisch kommt allerdings nur noch im nördlichen Südamerika in Gewässern mit 24 - 29 °C Wassertemperatur vor und fühlt sich darum im peruanischen Amazonasbecken sehr wohl. In seiner Heimat ist der Paiche ein beliebter Speisefisch. Auf dem internationalen Markt wird er bereits als hochwertiges Nischenprodukt gehandelt. Eine sehr geringe Menge an Gräten, sein köstlicher Geschmack und die feste Konsistenz zeichnen ihn besonders aus. Aus Peru werden die Paichefilets größtenteils ohne Haut, gefroren oder frisch exportiert. Der zum Export bereitgestellte Paiche wird in Peru ausschließlich in Aquakulturen gezüchtet.

Produktversand:

Export:	Luft- oder Seeweg (frisch oder gefroren)
Filets:	Ohne Haut, PBI, IQF, IWP
Verpackung:	Von 4.4 - 6.6 lb pro Stück, 3 - 3.5 Fuß pro Stück, Masterbox mit 22 lb

Verfügbarkeit: ganzjährig

JAN	FEB	MAR	APR	MAY	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC

Präsentationsformen:

Inhaltsstoffe	Durchschnittlich in %
Feuchtigkeit	77,9
Fett	1,1
Proteine	19,9
Mineralsalze	1,1

09/2017, Wirtschafts- und Handelsbüro Peru