

12.03.2018

USA: Mahi Mahi in der Dose

In Deutschland ist der Mahi Mahi (*Coryphaena hippurus*) selbst in der Frischetheke relativ selten zu sehen, in den USA gibt es ihn jetzt in der Dose, schreibt IntraFish. Das junge Aquakulturunternehmen Aqqua (New York) hat in Partnerschaft mit dem Rosenstiel School of Marine and Atmospheric Science Aquaculture Program, das zur University of Miami (UM) gehört, den frohwüchsigen Fisch in die Konservendose gepackt, nur mit Olivenöl und Meersalz. Der Mahi Mahi erreicht die für die Dose benötigte Größe in nur 45 Tagen - zehnmal schneller als andere kommerziell produzierte Meeresfische und doppelt so schnell wie Shrimps. Die auf der Messe in Boston vorgestellte Konserve soll als Premium verkauft werden.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

08.02.2018 [USA: Safe Catch produziert Fischkonserven mit wenig Quecksilber](#)

21.08.2017 [Trend: Die Sardinien-Bar serviert Dosenfisch](#)

23.03.2014 [Australien: Weltweit erste Mahi Mahi-Fischerei startet MSC-Bewertung](#)



In Deutschland ist der Mahi Mahi (*Coryphaena hippurus*) selbst in der Frischetheke relativ selten zu sehen, in den USA gibt es die Große Goldmakrele jetzt schon in der Dose. (Foto: Aqqua)