

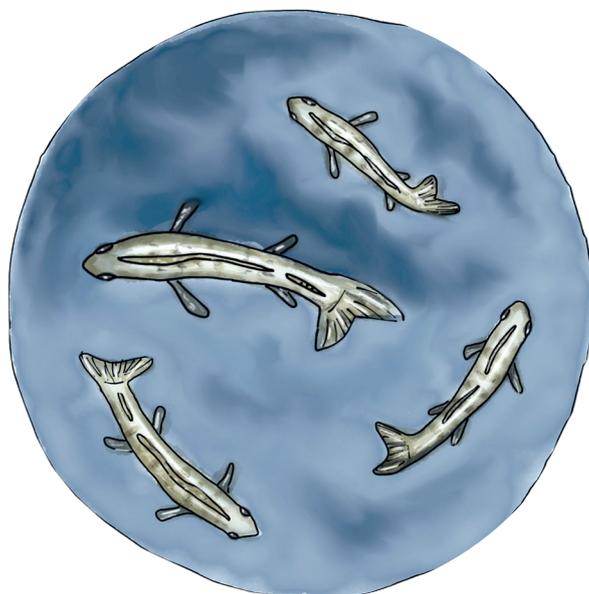


REINSTER URNER
ZANDER

EINE SACHE DES GUTEN GESCHMACKS

REINSTER URNER ZANDER

EINE SACHE DES GUTEN GESCHMACKS



ÜBER DAS PRODUKT

Der Gotthard-Zander ist geboren und aufgewachsen im einwandfreien Quellwasser der Urner Alpen, das Trinkwasserqualität aufweist. In abgedunkelter Umgebung und bei bevorzugter Wassertemperatur mit leichter Strömung findet er in Erstfeld eine artgerechte Haltung vor. Sein Futter entspricht seiner natürlichen Diät und stammt aus nachhaltiger Produktion. Seine Aufzucht in geschlossenen Kreislaufanlagen mit mikrobiologischen Filtern ist nicht nur ökologisch nachhaltig, sondern lässt ihn von Belastungen mit Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika unberührt.

Der Gotthard-Zander besticht mit seinem grätearmen, weissen und zarten Fleisch und seiner ultimativen Frische. Gestern noch im Urner Bergwasser geschwommen, kann er

heute schon als Filet mit oder ohne Haut oder als Ganzfisch auf dem Teller serviert werden. Die Verarbeitung zum Filet erfolgt ebenfalls im Kanton Uri: Der Gotthard-Zander ist somit 100% Schweizer Herkunft.

ÜBER DIE PRODUZENTIN

Die Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG mit Sitz beim Nordportal des Gotthard-Basistunnels in Erstfeld UR nutzt das aus dem Tunnel austretende, einwandfreie Bergwasser für eine wirtschaftliche, ökologisch sinnvolle Speisefischproduktion und will schweizweit die grösste Fischzucht mit einer Kapazität von 600 Tonnen Speisefisch pro Jahr schaffen. Dabei verfolgen wir höchste Qualitätsansprüche – denn für unsere Tiere und unsere Kunden ist nur das Beste gut genug.

GOTTHARD-ZANDER by Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG

Fraumattstrasse 30 | 6472 Erstfeld | +41 41 881 00 65 | info@basis57.ch | www.gotthard-zander.ch