

ONDER HOGE DRUK BEHANDELDE KREEFTEN VEROVEREN EUROPA

UHP KREEFT, EEN DIER- EN MILIEUVRIENDELIJKE VERSIE VAN DE CANADESE LEKKERNIJ



Pittman Seafoods brengt een gloednieuwe kreeft op de Europese markt: de UHP kreeft. Dit dier wordt op een diervriendelijke manier gedood. Bovendien zorgt de UHP-methode voor een uitstekend behoud van smaak van het delicate kreeftenvlees.

Tekst: Maarten du Bois
Foto's: Pittman Seafoods



Pittman Seafoods te Zeebrugge is een groothandel die al 22 jaar ervaring heeft met (bevoren) kreeft. Canada is van oudsher een land dat gekend is voor zijn duurzame en ecologisch verantwoorde visserij. Met Gourmet Chef Packers, de Canadese kreeftenfirma met Japanse eigenaar, onderhouden ze nauwe banden. Dit bedrijf heeft een grote expertise in de veeleisende Japanse markt en wil deze kennis gebruiken om nieuwe producten te introduceren op de Europese markt. Zo brengt men nu de UHP kreeft naar onze contreien, een kreeft die op dier- en milieuvriendelijke manier gedood en getransporteerd wordt en qua smaak niet moet onderdoen aan de levende variant.

De kreeft wordt eerst in een comateuze toestand gebracht en daarna met een puls van zeer hoge luchtdruk in enkele seconden gedood. Helemaal iets anders dan een levende kreeft in tweeën snijden

UHP is de afkorting van Ultra High Pressure. Deze methode kent vele voordelen. In de eerste plaats is er de kiemdodende werking waardoor het product langer houdbaar blijft. Het kreeftenvlees komt heel gemakkelijk uit de schaal, het blijft niet plakken en behoudt zijn oorspronkelijke vorm. Ook de hogere opbrengst in vleesgewicht is een enorm pluspunt.

GEEN ONNODIGE STRESS

"De UHP kreeft wordt eerst in een comateuze toestand gebracht en daarna met een puls van zeer hoge luchtdruk in enkele seconden gedood. Helemaal iets anders dan een levende kreeft in tweeën snijden", aldus Joke en Pascal van Pittman Seafoods. "Bovendien legt een levende kreeft een hele weg af vooraleer ze vanuit Canada bij de consument in België op zijn bord ligt. Ingepakt in dozen onder nat krantenpapier ondervindt het dier onnodige stress. Een ander minpunt is de hogere CO₂-uitstoot en het grotere brandstofverbruik. Een vliegtuig verbruikt per kilo product immers meer brandstof dan een schip."

De UHP kreeft blinkt uit door haar gebruiksgemak. Het darmkanaal en de ingewanden zijn reeds verwijderd. Kruiden en gewoon in de oven plaatsen op 180°C en klaar is Kees. Je kunt de gepelde staarten los verkrijgen of met klauw, telkens vacuüm verpakt. Ook een halve kreeft in de schaal behoort tot het assortiment. Het product is eerlijk, 100 procent natuurlijk en zonder toevoeging van additieven zoals fosfaten.

NETWERKEN EN CONTACTEN

Pittman is exclusief verdeler voor het hele Europese continent. Een sterk punt hierbij is hun uitgebreide netwerk en contacten. Men richt zich enerzijds sterk op de foodservice en anderzijds op de retailers. Zo zal Delhaize binnenkort de halve kreeft in de schaal aanbieden. Op deze manier kan de particulier van dit topproduct genieten. Wat de horeca betreft zal de verdeling gebeuren door gespecialiseerde zeevisgroothandels zoals bijvoorbeeld Chef's Secret in Zeebrugge. Dit bedrijf heeft een lange ervaring met levende kreeft maar gelooft sterk in nieuwe technieken en innovatieve producten.

www.pittmanseafoods.com