



WAS BEEINFLUSST DEN GESCHMACK VON FISCH?

Es gibt 3 Faktoren, welche wir bei
DECLEVA'S ALPENFISCH
für die Wichtigsten halten:

WWW.DECLEVAS.AT

1. DIE WASSERQUALITÄT UND -TEMPERATUR

Je sauberer das Wasser und je niedriger die Wassertemperatur, desto schmackhafter ist der Fisch. In unseren Teichen in Mariazell kommt das Wasser aus Quellen oder direkt vom Hochschwab und bietet perfekte Lebensbedingungen für unsere Fische.



2. DIE STRÖMUNG

Die Strömung sorgt für die nötige Bewegung, Sauerstoff und den so wichtigen Nachschub an sauberem und frischem Wasser. Bewegung beschäftigt die Fische, was wiederum einen positiven Einfluss auf die feste Textur des Fleisches und in weiterer Folge auf den Geschmack hat. Wer sich viel bewegt, braucht Energie.

3. DAS FUTTER

Je natürlicher und vielfältiger das Futter, desto schmackhafter ist der Fisch. Das BIO-zertifizierte Futter, das wir in DECLEVA'S ALPENFISCH verwenden, enthält unterschiedlichste Proteine vom Fisch, Hülsenfrüchte, Getreide und Vitamine, genau das brauchen die Fische.