



Bio

Tiefkühlkost

Pressemitteilung

Neu im Tiefkühlregal:

Bio-Miesmuscheln – jetzt jederzeit genießen

Miesmuscheln isst man in den Monaten mit „R“ ... oder wie war das? Die neuen Naturland zertifizierten Bio-Miesmuscheln von Biopolar aus dem Tiefkühlfach kann man jetzt jederzeit genießen. Da muss keiner mehr an den Fingerknöcheln abzählen, welche Monate es nun waren.

Die blauschwarzen Bio-Miesmuscheln (*Mytilus edulis*) von Biopolar stammen aus **ökologischer Aquakultur** vor der Küste **Irlands**. Sie wachsen im klaren Atlantikwasser der Bantry Bay in Tiefen von bis zu zehn Metern auf. Die Bio-Miesmuschel siedelt sich bevorzugt an Seilen, Steinen oder Pfählen in kleinen Buchten an, weshalb sie auch als „Pfahlmuschel“ bekannt ist. Die Aufzucht der Biopolar Miesmuscheln wird streng nach **EU-Bio- und Naturland Richtlinien** kontrolliert. Ihre Ernährung ist rein biologisch, sie ernähren sich von natürlich vorkommendem Plankton. Ihre Nährstoffe und ihren Sauerstoff filtern sie einfach aus dem Wasser heraus. Auch wird auf jeglichen **Einsatz von Antibiotika und Hormonen verzichtet**, ebenso wie auf **Gentechnik**.

Während der **Aufzucht wird die Wasserqualität wöchentlich geprüft** und das Muschelwachstum beobachtet. Eine sorgfältige Standortauswahl mit klarem Wasser, fernab von Industriegewässern, ist dabei ganz wesentlich. Die Bio-Miesmuscheln von Biopolar wachsen in kleinen Buchten auf. Bei den von Naturland zertifizierten Muscheln wird besonders auf den **Erhalt der natürlichen Lebensbedingungen** der regionalen Arten geachtet. In konventioneller Zucht kommt es zu genetischen Durchmischungen. Nachteil ist hier, dass regional ansässige Muscheln ihren natürlichen Feinden nicht mehr standhalten können. Die Bio Miesmuscheln aus dem Atlantik haben ein gesundes, natürliches und artgerechtes Wachstum. Sie erreichen so eine natürliche Größe von 5 bis 7 cm. Nach 18 Monaten Wachstum können sie geerntet werden. So erhält der Genießer bestes, kräftiges Muschelfleisch.

Biopolar Muscheln sind **fettarm** und reich an wertvollen **Omega-3-Fettsäuren**, die das Risiko von Herz- und Kreislauferkrankungen verringern können. Ihr hoher Eisen- und Eiweißgehalt unterstützt die Blutbildung, stärkt das Immunsystem und ist elementar für den Zellaufbau. Bio-Miesmuscheln lassen sich hervorragend in Weißwein, Öl und Zwiebeln dünsten oder zu einer spanischen Paella genießen.

www.biopolar.de, Februar 2012



Bio

Tiefkühlkost

Pressemitteilung

Pressekontakt:

STURM! Public Relations, Imke Sturm

Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 - 347 05 177, Fax: 030 - 347 05 178

E-Mail: sturm@sturm-pr.de

Dieses und weitere Bilder erhalten Sie
beim oben genannten Pressekontakt.

