

N° 05

# MAGAZIN

## H27



#MEN

#SPECIAL

#MÜNCHEN

#LIFESTYLE

# CRUSTA NOVA

## DIE BAYERISCHE GARNELE

Crusta Nova züchtet als innovatives Unternehmen aus dem Landkreis Erding Salzwassergarnelen in einer landbasierten Aquakultur-Kreislaufanlage und ist Händler für hochwertiges und nachhaltiges Seafood.

In der nachhaltigen Farm wird in 8 Zuchtbecken das Klima der Mangrovenwälder Südamerikas im geschlossenen System nachgebildet. Durch 4 getrennte Wasserkreisläufe mit einer eigenen, rein biologischen Wasseraufbereitung wird der Frischwasserverbrauch minimiert. Bei 29 Grad Wasser- und 30 Grad Lufttemperatur wachsen jährlich 30 Tonnen **White Tiger Garnelen** von der Postlarve bis zur Marktgröße.



Crusta Nova hat als einer der wenigen weltweiten Pioniere besonderes Know-How in der Zucht schlüsselfertiger, landbasierter und standortunabhängiger Aquakulturen für Salzwassergarnelen entwickelt. Das Unternehmen definiert dabei Regionalität neu, indem die Zucht des mit Abstand beliebtesten Seafood-Produkts unter Vermeidung weiter Transportwege zum Konsumenten verlegt wird. Crusta Nova versteht sich in Zeiten globalisierter Lieferketten als Vorreiter einer zukunftsorientierten, nachhaltigen und transparenten Lebensmittelproduktion. Crusta Nova is the future of food!



Anzeige





Gezüchtete Garnelen haben zunehmend den Weg auf die Teller der reichen Länder der Welt gefunden. Garnelen werden hauptsächlich in Küstengebieten asiatischer und lateinamerikanischer Länder wie Thailand, Vietnam, Indonesien, Indien, den Philippinen, Ecuador, Bangladesch und Mexiko produziert. Die Garnelen-Industrie hat in vielen dieser Länder ökologische Verwüstungen angerichtet.

Die bayerische Garnele wird artgerecht und ohne Antibiotika gezüchtet und niemals tiefgefroren. Seit März 2016 erobert die bayerische Garnele als wahrscheinlich "frischste Garnele Deutschlands" die besten Fischtheken, Feinkostläden und Spitzenrestaurants Deutschlands und Österreichs. Ihre Sashimi-Qualität überzeugt jeden Feinschmecker und ermöglicht sogar den Rohverzehr.

Weiterhin betreibt Crusta Nova als „Seafood Boutique“ ein Handelsgeschäft mit qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Meeresfrüchten und Fischen. Crusta Nova steht für hervorragende Qualität und nachhaltigen Fang/Zucht und konnte sich in kurzer Zeit als einer der führenden Anbieter für hochwertigstes Seafood am Markt behaupten. Größtenteils ist Crusta Nova exklusiver Vertriebspartner weltweiter Lieferanten für Deutschland und Österreich. Crusta Nova hat seine Lieferanten mit Bedacht gewählt. Alle verfügen in ihrer Produktkategorie über einzigartige Qualitäten und konnten bereits Ihre Marke und Geschichte in anderen Teilen der Welt etablieren. Crusta Nova bietet diesen Marken die Möglichkeit, Ihre Produkte in den besten Restaurants und Fischtheken in Deutschland und Österreich anzubieten.



Crusta Nova wurde mit dem größten deutschen Preis für Food-Start-Ups „Food Invention 2017“, dem „Regional Star 2017“ und dem „Bayerischen Gründerpreis 2017“ ausgezeichnet.



Dr. Fabian Riedel, Gründer von Crusta Nova, betont: „Crusta Nova ist es in kurzer Zeit gelungen, zahlreiche Konsumenten von der bayerischen Garnele und den weiteren, exklusiv angebotenen und hochwertigen Meeresfrüchten und Fischen zu begeistern. Unser Konzept ist zeitgemäß, dienstleistungsorientiert und vor allem transparent. In unserer hochvernetzten Welt trifft der Konsument von heute immer rationalere Kaufentscheidungen und informiert sich über die Schattenseiten einer globalisierten Lebensmittelproduktion.“

Angesichts einer Weltbevölkerung von 9 Milliarden Menschen im Jahr 2050 wird es Zeit umzudenken – Crusta Nova beginnt damit schon heute!“

[www.crustanova.com](http://www.crustanova.com)