



Bijzonderheden:

Deze origineel Amerikaanse soort werd in de jaren '20 ingevoerd in China om daar gekweekt te worden. Ze verspreidden zich echter ook in kleinere aantallen over de hele wereld. Het vlees van rivierkreeftjes heeft een mooie rood-witte kleur, en een heerlijke smaak.

Handelsbenaming:

Rivierkreeft

Wet. benaming:

Procambarus clarkii of *Astacus spp*

Familie:

Cambaridae of Astacidae

Vangstgebied:

Binnenvisserij in China of zoetwatervisserij in Europa

Vangstmethode

Netten en vallen

Oogstseizoen:

April-juni (China)

Beschikbaar als:

Gekookt en gepeld

Beschikbare maten:

U100 pcs/lb tot 250-300 pcs/lb (gemengde maten, gekookt en gepeld)

**Duurzaamheids-
gegevens:**

De vangst is niet schadelijk: vangstmethoden zijn uitgebreid, geen bodembeschadiging, lage energiekost, geen overbevissing, geen spookvisserij en geen bijvangst.