aquapri

# SANDRE

*– Le nouveau poisson préféré des cuisiniers*

Sandre frais tous les jours

Tel.: +45 47 76 00 10
aquapri@aquapri.dk

www.aquapri.dk

aquapri

handpicked luxury seafood

# SANDRE

*– pourquoi choisir la sandre danoise d'AquaPri?*

## FRAICHEUR DES LIVRAISONS – TOUTE L'ANNEE

Notre sandre n'est pas une marchandise saisonnière. Nous livrons une haute qualité homogène toute l'année.

## TOUJOURS DES POISSONS TOUT FRAIS

Lorsque nous parlons de "poissons frais" – ce n'est pas une façon de dire! Typiquement 6 heures après la sortie du poisson de l'eau, il est placé dans la caisse avec la glace – prêt à partir.

## QUALITE ET SANTE

La sandre produite par AquaPri est savoureuse, avec une texture consistante, et puis elle a une haute teneur naturelle en protéines. La belle chair de poisson claire a une structure fine et elle est délicieusement moelleuse.

## SECURITE ALIMENTAIRE

Notre sandre est élevée sans emploi d'antibiotiques et elle est uniquement nourrie avec une alimentation qui n'est pas génétiquement modifiée. Nous avons le contrôle total et de traçabilité de toutes les phases de l'élevage et de l'emballage de notre sandre.

## AU NATUREL POUR LE SUSHI

Au contraire de la sandre capturée à l'état naturel, notre sandre n'a pas de parasites – elle n'est donc pas soumise aux exigences de congélation En concret, notre sandre est utilisable au naturel pour le sushi et le sashimi.

## RESPONSABILITE

L'élevage est effectué dans un milieu fermé et recyclé, qui utilise une eau de propre production. La sandre capturée à l'état naturel est à risque de surpêche dans plusieurs lieux, tandis que la sandre cultivée est sur la liste verte du WWF (World Wide Fund for Nature).

*Sandre produite par AquaPri*

*poissons de qualité frais – toute l'année*

AquaPri A/S • Havnevej 18 • DK-3300 Frederiksvaerk • Tel.: +45 47 76 00 10 • aquapri@aquapri.dk • www.aquapri.dk