

SANDRE

– Le nouveau poisson préféré des cuisiniers

Sandre
frais
tous les
jours

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

www.aquapri.dk

SANDRE

– pourquoi choisir la sandre soutenable issue de l'aquaculture danoise?



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! Maximum 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 et en Oméga-3. 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 100% de contrôle 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.



DURABILITE

L'élevage est effectué dans un milieu fermé et recyclé, qui utilise une eau de propre production. Ainsi il n'y a pas d'impact sur le milieu environnant. 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
Qualité de luxe au profil vert.*