

LOCALITÀ
selezionate con cura

*Controlli e monitoraggi
continui dell'impatto*

AMBIENTALE

Utilizzo di mangime esclusivamente
**DA PRODUZIONE
BIOLOGICA**

**IMBALLAGGI CHE
NON CONTENGONO
nanomateriali**

**ATTENZIONE AL BENESSERE
degli animali**

Allevamento a bassa densità
A MARE

Prodotto certificato al 100%



GLOBALG.A.P.



HR-EKO-01
EU Agriculture



cromaris

„SKIN” BIO FILETTI

*Allevato nel Mar Adriatico, da
acquacultura sostenibile*



**NUOVO
100%
biologico**

CROMARIS è leader nella produzione di pesce bianco nel Mar Adriatico ed in Croazia. Il pesce CROMARIS è un pesce di eccellente qualità che, attraverso un sistema di consegne rapide, viene quotidianamente immesso nel mercato nel minor tempo possibile. Nel meraviglioso contesto del Mar Adriatico, CROMARIS alleva pesce biologico secondo rigorosi standard ambientali, grazie ai quali ha ottenuto importanti certificati europei per la produzione biologica.

LA PRODUZIONE DI PESCE BIOLOGICO CROMARIS SI BASA SU:








1. Utilizzo di mangimi prodotti in conformità ai più esigenti standard ambientali e provenienti da fonti sostenibili
2. Attenzione al benessere degli animali allevati a bassa densità, a mare
3. Salvaguardia della biodiversità e dell'ecosistema
4. Responsabilità sociale verso i dipendenti e la comunità

PERCHÉ LA CONFEZIONE “SKIN”?

- Confezione sicura ed impermeabile che protegge la freschezza, il colore e l'integrità del prodotto
- Confezione pratica ed invitante, che lascia più spazio nel carrello del consumatore e assicura una migliore esposizione a scaffale
- Consente l'offerta di pesce fresco anche nei punti vendita sprovvisti di pescheria
- La confezione dal design moderno fornisce molte informazioni al consumatore, incluse le caratteristiche che differenziano il pesce Cromaris e vari suggerimenti per la preparazione del prodotto
- Nella confezione è presente inoltre un QR code tramite il quale il cliente potrà effettuare un tour virtuale dei nostri allevamenti

Il pesce biologico CROMARIS è allevato in contesti naturali, nel pieno rispetto di severi standard ambientali. La nostra produzione si basa sui principi di sviluppo sostenibile, attenzione al benessere degli animali e non prevede l'utilizzo di antibiotici. Il nostro pesce si nutre esclusivamente di ingredienti di origine naturale provenienti da fonti sostenibili che non contengono materie prime ogm.

SPECIFICHE TECNICHE

							
BRANZINO FILETTI	2	150 g - 250 g	177x13x258 mm	4 kom	190x110x270 mm	200	
ORATA FILETTI	2	200 g - 300 g	177x13x258 mm	4 kom	190x110x270 mm	200	
OMBRINA BOCCADORO FILETTI	1-2	180 g - 280 g	177x13x258 mm	4 kom	190x110x270 mm	200	

IL MEGLIO DEL PESCE IN TAVOLA IN 15 MIN

Ti manca l'ispirazione in cucina?

Ti proponiamo diverse ricette con cui diventerai un vero maestro nel preparare il pesce Cromaris.

Scopri di più su cromaris.com

