

IL MIO ANGOLO DI MARE

Naturale. Sostenibile. Premium.

Cromaris è il maggior produttore mondiale di pesce bianco Mediterraneo. Il nostro pesce è sinonimo di qualità e freschezza – spedito quotidianamente nel minor tempo possibile.

Nel cuore del Mar Adriatico, in una natura incontaminata, alleviamo il nostro pesce con metodo biologico secondo i più rigidi standard ambientali. Lo conferma il certificato EU Organic.



PERCHÈ CROMARIS BIO?



Da produzione biologica, allevato a bassa densità nelle acque cristalline del Mar Adriatico.



Mangimi certificati 100% Bio – da fonti sostenibili, senza compromessi sulla qualità.



Benessere animale – la salute e la crescita naturale come massima priorità.



Preservazione della biodiversità e degli ecosistemi – attenzione all'ambiente in ogni fase di produzione.



Responsabilità sociale – per i dipendenti e la comunità.



L'assortimento BIO Cromaris è premiato dal prestigioso Superior Taste Award.

BENESSERE DAL MARE

Il nostro pesce è naturalmente ricco di:

- Acidi grassi Omega-3
- Proteine e fosforo
- Vitamina D

CROMARIS BIO

- Assortimento Bio unico, tre diverse specie: orata, branzino ed ombrina boccadoro
- La tua scelta per una vita sana ed un futuro sostenibile
- Scegli BIO Cromaris – il mare incontra la natura a tavola.

PEZZATURE DISPONIBILI

Branzino: 300-600 g, 600-800 g

Orata: 300-600 g, 600-800 g

Durata prodotto: 14 giorni dalla pesca

Ombrina boccadoro: 1800-3000 g, 3000-4000 g, 4000-6000 g

Durata prodotto: 10 giorni dalla pesca

Pezzature disponibili di pesce eviscerato:

Branzino: 250-500 g, 500-670 g

Orata: 250-500 g, 500-670 g

Durata prodotto: 12 giorni dalla pesca

Durata prodotto di filetti:

Branzino e orata:

Classic (PBI): 80-160 g, Premium (PBO): 75-155 g

Durata prodotto: Filetti Classic 10 giorni, filetti

Premium 8 giorni dalla pesca

Ombrina boccadoro:

Classic (PBI): 400-700 g, 700-1000 g

Durata prodotto: 10 giorni dalla pesca

Opzioni cassa (con coperchio): 3 kg e 6 kg



HR-EKO-01
EU Agriculture

