

Cromaris è una azienda leader nella produzione e lavorazione di pesce del Mediterraneo di qualità premium. Cromaris è leader in produzione e lavorazione di pesce Mediterraneo della più alta qualità e sesto produttore mondiale di branzino ed orata.

BRANZINO

Il branzino è un predatore per natura, robusto e vigoroso ma allo stesso tempo elegante e dal corpo affusolato. La carne di branzino ha un sapore eccezionale ed è considerata una delle migliori tra quelle di pesce bianco. Il branzino Cromaris, per il suo gusto straordinario ha ricevuto il premio Diamond Taste Award ed è diventato l'unico prodotto della categoria Pesce fresco ad averlo meritato.



Pezzature disponibili: 300-400 g, 400-600 g, 600-800 g, 800-1000 g, 1000-1500 g, 1500+ g
Pezzature disponibili di pesce eviscerato: 250-330 g, 330-500 g, 500-670 g, 670-840 g, 840-1300 g
Opzioni cassa (con coperchio): 6 kg
Durata prodotto: 14 giorni e 12 giorni dalla pesca

OMBRINA BOCCADORO

L'ombrina è una specie autoctona di pesce bianco. Con un profilo gustativo simile a quello del branzino, l'ombrina si distingue per una carne bianca di prima qualità, dalla consistenza delicata e dal sapore intenso, offrendo un'esperienza culinaria indimenticabile. L'Ombrina Cromaris ha ottenuto il prestigioso Superior Taste Award per il sesto anno consecutivo.

Pezzature disponibili: 1800-3000 g, 3000-4000 g, 4000+ g
Pezzature disponibili di pesce eviscerato: 1500-2500 g, 2500-3400 g, 3400+ g
Opzioni cassa (con coperchio): 10 kg
Durata prodotto: 12 giorni dalla pesca



ORATA

L'orata è una delle specie più nobili di pesce bianco. Con il suo aspetto accattivante, è conosciuta anche con l'appellativo di "Regina del mare", nome ispirato dalla caratteristica macchiolina dorata. In cucina è molto apprezzata per la sua gustosa carne bianca.



Pezzature disponibili: 300-400 g, 400-600 g, 600-800 g, 800-1000 g
Pezzature disponibili di pesce eviscerato: 250-330 g, 330-500 g, 500-670 g, 670-840 g
Opzioni cassa (con coperchio): 6 kg
Durata prodotto: 14 giorni e 12 giorni dalla pesca

FILETTI DI BRANZINO E ORATA E FILETTO E TRANCIO DI OMBRINA BOCCADORO



Pezzature disponibili di pesce eviscerato Branzino e orata:

Classic (PBI): 80-120 g, 120-160 g, 160-200 g, 200-300 g
Premium (PBO): 75-115 g, 115-155 g, 155-195 g, 195-295 g

Ombrina boccadoro:

Classic (PBI): 400-700 g, 700+ g
Premium (PBO): 380-660 g, 660+ g
Durata prodotto di filetti: 10 giorni dalla pesca
Opzioni cassa (con coperchio): 3 kg, 6 kg



Cromaris Grand Selection – la qualità premium di sempre disponibile nelle grandi pezzature, la scelta ideale per i professionisti HoReCa

Branzino

Pezzature disponibili: 800-1000 g, 1000-1500 g, 1500+ g
Opzioni cassa (con coperchio): 6 kg, 10 kg
Durata prodotto: 14 giorni dalla pesca

Ombrina boccadoro

Pezzature disponibili: 1800-3000 g, 3000-4000 g, 4000+ g
Opzioni cassa (con coperchio): 10 kg
Durata prodotto: 12 giorni dalla pesca

Dentice

Pezzature disponibili: 600-800g, 800-1000 g, 1000+ g
Opzioni cassa (con coperchio): 6 kg
Durata prodotto: 12 giorni dalla pesca



L'unico produttore di Dentice allevato

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