



## Fiche produit

Depuis 2000, Provence aquaculture vous propose les premiers poissons marins certifiés « BIO » de Méditerranée, élevés

selon 3 objectifs:

- Respect du bien être animal
- Respect de l'environnement
- Respect du consommateur



<b>Classification phylogénique</b>	Sparidés, <i>Sparus aurata</i>
<b>Origine et description de l'espèce :</b>	Habitat: de 0 à 60m de profondeur, dans des fonds sableux entourés de roches couvertes d'algues ou dans des fonds coquilliers. Sa taille varie de 20 à 50cm; la mortalité est totale si la température de l'eau est inférieure à 5°C
<b>Noms:</b>	Français – Daurade Royale, Anglais – Mediterranean Seabream
<b>Certifications :</b>	En « Agriculture Biologique » depuis 2001. Certifié « Qualité aquaculture de nos régions » Contrôle par Qualité France, (Licence : 2010—5494) Passage en mode de production « Bio Européen » avant juillet 2013
<b>Couleur et texture de la chair</b>	Chair de couleur blanche

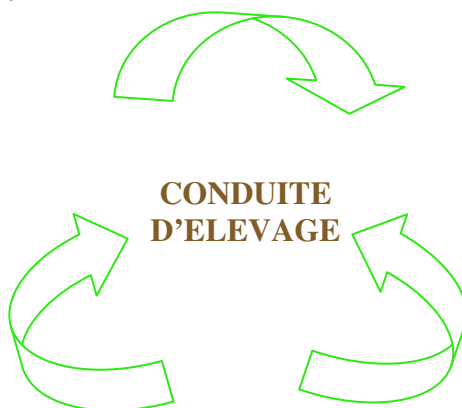


### Alevins :

Le fournisseur d'alevin est l'écloserie marine « Ferme Marine du Douhet » - Ile d'Oléron (17)

### Structures :

Élevage: dans des filets sur des structures flottantes en pleine mer jusqu'à taille commercialisable.  
De faibles densités d'élevage dans un site choisi pour la qualité de ses eaux.



### Alimentation:

Nom : B-NATURE  
Fournisseur : Le Gouessant  
Composition : Farines de poissons (57%), Blé Bio (28%), Huiles de poissons (9%), Riz Bio (2%), Vitamines (4%)  
Tous les ingrédients marins sont issus de pêcheries durable et les végétaux sont tous issus de l'agriculture biologique..  
Certifications : « AB » (Agriculture Biologique), « NATURLAND », « BIO SUISSE » « FRIEND OF THE SEA »

<b>Conditionnement</b>	Provence Aquaculture conditionne ses Daurades Royales biologiques « extra frais » en caisses de 5kg, 6kg ou 10 kg entiers, sous glace. La traçabilité totale est garantie par un pin's AB numéroté sur chaque poisson
<b>Calibres disponibles</b>	300/450g – 450/600g – 300/600g
<b>Logistique</b>	Départ de Marseille - Saumaty du lundi au vendredi.

# COMMERCIALISATION



<b>Conditionnement</b>	Provence Aquaculture s'engage à fournir des produits frais de qualité, dont la traçabilité est totale. Le Loup biologique est conditionné par Provence Aquaculture et Corse Aquaculture en caisses de 5kg, 6kg ou 10 kg frais et entier, sous glace dont la traçabilité totale est marquée par la numérotation par pin's AB sur chaque poissons.
<b>Calibres disponibles</b>	200/300 g - 300/450g – 450/600g – 300/600g 600/800g – 800g/1kg – 1kg+
<b>Logistique</b>	Chargement sur tous transporteurs frigorifiques au départ de Marseille Saumaty du lundi au vendredi.