



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



Classification phylogénique	Téléostéens, Perciformes, Sparidés, <i>Dicentrarchus labrax</i>
Origine et description de l'espèce :	Habitat: zones côtières, du Maroc au nord de l'Irlande et en mer Méditerranée. Morphologie: corps allongé, 2 nageoires dorsales séparées de couleur argentée. Longueur : 25 à 70 cm. Comportement: poisson vivant en banc, le long des côtes rocheuses à vagues déferlantes.
Noms:	Français – Bar ou Loup, Anglais – Mediterranean Seabass
Certifications :	En « Agriculture Biologique » depuis 2001. Certifié « Qualité aquaculture de nos région » Contrôle par Qualité France, (Licence : 2010—5494) Passage sur le « Bio Européen » avant juillet 2013
Couleur et texture de la chair:	Une chair blanche et ferme très goûteuse. Une qualité gustative et une finesse qui font que ce poisson se prête volontiers à tous types de préparation.

Alevins :

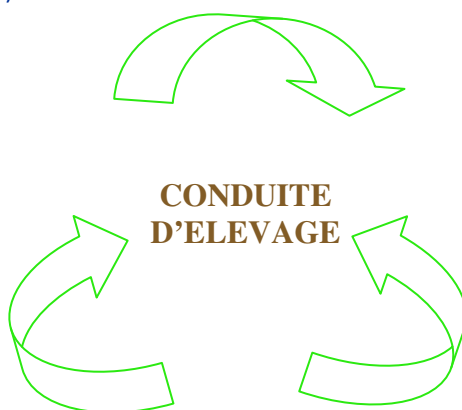
Le fournisseur d'alevin est l'écloserie marine « Les Poissons du Soleil » - Balaruc les Bains (34)

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 »

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.



Conditionnement	Provence Aquaculture conditionne ses Loups 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
Calibres disponibles	200/300 g - 300/450g – 450/600g – 300/600g—600/800g – 800g/1kg – 1kg+
Logistique	Départ de Marseille Saumaty du lundi au vendredi.

COMMERCIALISATION



Conditionnement	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.
Calibres disponibles	200/300 g - 300/450g – 450/600g – 300/600g 600/800g – 800g/1kg – 1kg+
Logistique	Chargement sur tous transporteurs frigorifiques au départ de Marseille Saumaty du lundi au vendredi.