

# Le Bar



## Nom & origine

**LATIN :** Dicentrarchus labrax

**FRANÇAIS :** Bar ou Loup

**ITALIEN:** Branzini

**ANGLAIS:** Mediterranean Seabass

Espèce présente dans les zones côtières du Maroc, au Nord de l'Irlande et dans la Mer Méditerranée. Vit en banc et peut atteindre 12kg pour 1m de long.

## 01

### Conduite d'élevage artisanale & durable

#### 01 STRUCTURES

Élevés en petites cages  
Aucune manipulation  
du poisson

#### 02 DURÉE D'ÉLEVAGE

3 ans - cycle naturel

#### 03 SUIVI SANITAIRE

Protocole de suivi  
de la qualité des eaux  
& des fonds marins

#### 04 RYTHME DE PÊCHE

Quotidien en saison

#### 05 DENSITÉ DES CAGES

Densité faible :  
Entre 15 et 20kg/m<sup>3</sup>.

#### 06 LOCALISATION

Zone Natura 2000 :  
Baie de Cannes - Golfe Juan  
Iles de Lérins - Figueirette

#### 07 PROFONDEUR D'EAU

Jusqu'à 40m - courantologie  
forte & température idéale

#### 08 TRAÇABILITÉ

Totale

## 02

### Pêche manuelle au salabre

#### 01 ABATTAGE

Immersion dans un mélange d'eau de mer & glace

#### 02 SÉLECTION

Visuelle en fonction des calibres lors de l'abattage

#### 03 CONDITIONNEMENT

Immédiat après abattage

## 03

### Aliment garanti sans OGM ni PAT

#### 01 ALIMENT SPÉCIFIQUE BAR

Riche en protéines  
Traçabilité totale

#### 02 PRODUITS D'ORIGINE MARINE

Issus de co-produits de poissons  
destinés à l'alimentation humaine

#### 03 FARINES ET HUILES DE POISSON

Issues de pêches minotières gérées par quotas

#### 04 FOURNISSEURS CERTIFIÉS

Oqualim ou Global GAP

*“Cannes Aquafrais s'engage à fournir des produits frais de qualité, dont la traçabilité est totale.”*

## 04

### Alevins français

#### 01 ORIGINE FRANCE

Vaccinés en éclosérie  
Garantie origine parentale

#### 02 NOURRIS NATURELLEMENT SANS OGM & SANS PAT

## 05

### Conditionnement

#### 01 POISSONS PINSÉS

Pour une traçabilité totale

#### 02 CAISSES POLY 5 KILOS

Calibrées par taille de poisson

#### 03 POISSONS ENTIERS

Non eviscérés sous film & glace

#### 05 CALIBRES DES POISSONS

**Petit:** 2/300g ou 3/400g  
**Moyen:** 4/600g g ou 6/800g  
**Gros:** 8/1000g ou 1/1500g  
**Sur demande:** + de 1500g

## 06

### Logistique

#### 01 PÊCHE, CONDITIONNEMENT & CHARGEMENT SOUS 24H

#### 02 PREMIERS CLIENTS LIVRÉS EN 24H LIVRAISON TOUTE FRANCE EN 48H



## Profil organoleptique

**Aspect ferme** de la chair,  
**couleurs vives**  
et **brillantes, reflets**  
**argentés** et branchies rose vif,  
absence de plaies ou de marques.  
**Teneur en matière**  
**grasse** de la chair < **6%**.

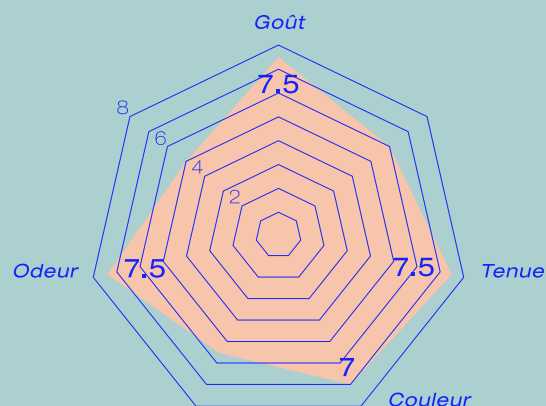


Aquafrais  
Cannes

Fiche  
technique

## Nos Bars

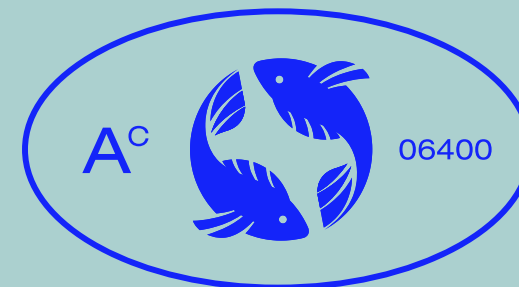
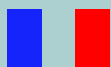
d'élevage  
français



Jury de 10 experts - Sept. 2020.  
Panel réalisé par la Plateforme  
d'Innovation Nouvelles Vagues

**“Croquant, fondant  
& agréable.”**

Verbatim relevé pendant la séance.



AQUAFRAIS CANNES

159/160 Avenue du Maréchal Juin  
06400 Cannes

T. +33 4 93 43 53 51  
commercial@cannesaquafrais.com

[www.aquafrais-cannes.com](http://www.aquafrais-cannes.com)

# La Daurade royale



## Nom & origine

**LATIN :** Sparus aurata

**FRANÇAIS :** Daurade royale

**ITALIEN :** Aurata

**ANGLAIS :** Mediterranean Seabream

La Daurade royale doit son nom à la bande dorée située entre ses yeux. Sa mâchoire est remarquable et possède des canines crochues à l'avant et des molaires posées latéralement. Sa répartition géographique est assez vaste, allant de l'Océan Atlantique à la Méditerranée. Elle peut atteindre 10kg pour 70cm.

## 01

### Conduite d'élevage artisanale & durable

#### 01 STRUCTURES

Élevés en petites cages  
Aucune manipulation  
du poisson

#### 02 DURÉE D'ÉLEVAGE

3 ans - cycle naturel

#### 03 SUIMI SANITAIRE

Protocole de suivi  
de la qualité des eaux  
& des fonds marins

#### 04 RYTHME DE PÊCHE

Quotidien en saison

#### 05 DENSITÉ DES CAGES

Densité faible :  
Entre 15 et 20kg/m<sup>3</sup>.

#### 06 LOCALISATION

Zone Natura 2000 :  
Baie de Cannes - Golfe Juan  
Iles de Lérins - Figueirette

#### 07 PROFONDEUR D'EAU

Jusqu'à 40m - courantologie  
forte & température idéale

#### 08 TRAÇABILITÉ

Totale

## 02

### Pêche manuelle au salabre

#### 01 ABATTAGE

Immersion dans un mélange d'eau de mer & glace

#### 02 SÉLECTION

Visuelle en fonction des calibres lors de l'abattage

#### 03 CONDITIONNEMENT

Immédiat après abattage

## 03

### Aliment garanti sans OGM ni PAT

#### 01 ALIMENT SPÉCIFIQUE DAURADE

Riche en protéines  
Traçabilité totale

#### 02 PRODUITS D'ORIGINE MARINE

Issus de co-produits de poissons  
destinés à l'alimentation humaine

#### 03 FARINES ET HUILES DE POISSON

Issues de pêches minotières gérées par quotas

#### 04 FOURNISSEURS CERTIFIÉS

Oqualim ou Global GAP

*“Cannes Aquafrais s'engage à fournir des produits frais de qualité, dont la traçabilité est totale.”*

## 04

### Alevins français

#### 01 ORIGINE FRANCE

Vaccinés en éclosérie  
Garantie origine parentale

#### 02 NOURRIS NATURELLEMENT SANS OGM & SANS PAT

## 05

### Conditionnement

#### 01 POISSONS PINSÉS

Pour une traçabilité totale

#### 02 CAISSES POLY 5 KILOS

Calibrées par taille de poisson

#### 03 POISSONS ENTIERS

Non eviscérés sous film & glace

#### 05 CALIBRES DES POISSONS

**Petit:** 2/300g ou 3/400g  
**Moyen:** 4/600g g ou 6/800g  
**Gros:** 8/1000g ou 1/1500g  
**Sur demande:** + de 1500g

## 06

### Logistique

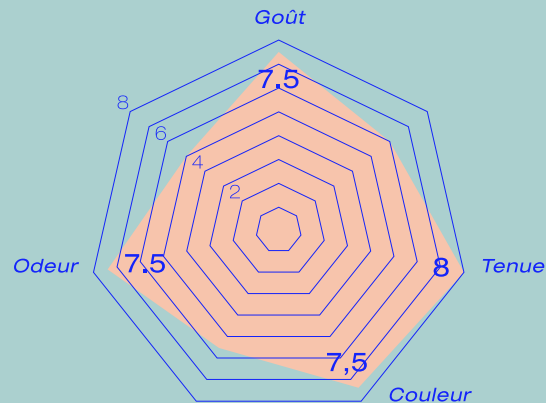
#### 01 PÊCHE, CONDITIONNEMENT & CHARGEMENT SOUS 24H

#### 02 PREMIERS CLIENTS LIVRÉS EN 24H LIVRAISON TOUTE FRANCE EN 48H



## Profil organoleptique

**Odeur franche** marine,  
**texture ferme**, branchies  
 rose vif, **reflets brillants**  
 et **bande dorée bien vive**.  
 Pigmentation de la peau  
**vive et homogène**,  
 œil bombé. **Teneur**  
**en matière grasse**  
 dans la chair < **8%**



Jury de 10 experts - Sept. 2020.  
 Panel réalisé par la Plateforme  
 d'Innovation Nouvelles Vagues

**“La brillance et la couleur  
 de la chair sont très  
 appréciées par les Panelistes.  
 Aucun défaut relevé.”**

Verbatim relevé pendant la séance.

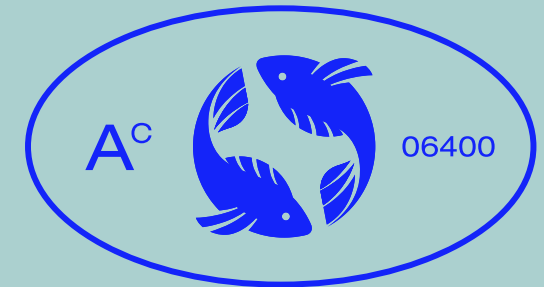


Aquafrais  
Cannes

Fiche  
technique

# Nos Daurades Royales

d'élevage  
français



AQUAFRAIS CANNES

159/160 Avenue du Maréchal Juin  
06400 Cannes

T. +33 4 93 43 53 51  
commercial@cannesaquafrais.com

www.aquafrais-cannes.com

