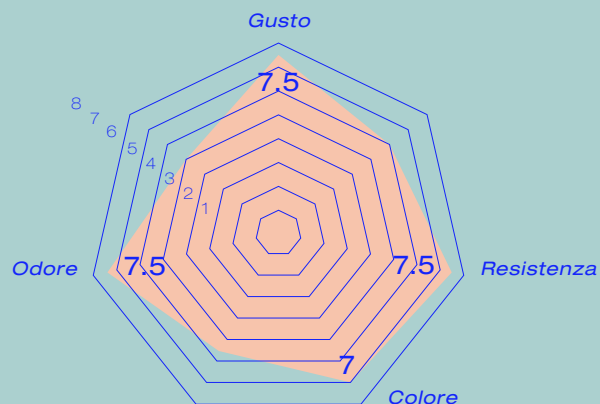


## Profilo organolettico

**Aspetto sodo della carne, colori brillanti e lucenti, riflessi argentei** e branchie rosa brillante, assenza di ferite e di segni.

**Contenuto di grasso** nella carne **<6%**.



Giuria di 10 esperti - settembre 2020  
Panel organolettico prodotto  
dalla piattaforma d'innovazione Nouvelles

**“Crocante, morbido  
e piacevole.”**

Trascrizione della sessione.

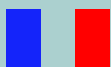
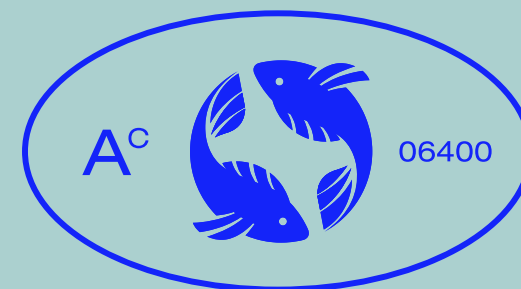


**AquafrAIS  
Cannes**

Scheda  
tecnica

## I nostri branzini

acquacoltura  
francese



AQUAFRAIS CANNES

159/160 Avenue du Maréchal Juin  
06400 Cannes

T. +33 4 93 43 53 51  
michel.moragues@cannesaquafrAIS.com

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

# Il Branzino



## Nomi e origini

**LATIN** : Dicentrarchus labrax

**FRANÇAIS** : Bar ou Loup

**ITALIEN**: Branzini

**ANGLAIS**: Mediterranean Seabass

Questa specie si trova nelle zone costiere del Marocco, dell'Irlanda del Nord e nel Mar Mediterraneo. Vive in banchi e può pesare fino a 12 kg per 1 m di lunghezza.

## 01

## Allevamento artigianale e sostenibile

### 01 STRUTTURE

Allevati in piccole gabbie  
Nessuna manipolazione

### 02 DURATA

**DELL'ALLEVAMENTO**  
3 anni – ciclo naturale

### 03 CONTROLLO

**DELLA SALUTE**  
Protocollo per il controllo della qualità di acque e fondali marini

### 04 RITMO DELLA PESCA

Tutti i giorni in stagione

### 05 DENSITÀ DELLE GABBIE

Bassa densità -  
tra 15 e 20kg/m<sup>3</sup>

### 06 LOCALITÀ

Area Natura 2000 :  
Baia di Cannes - Golf Juan -  
Isole Lerins - Figueirette

### 07 PROFONDITÀ DELL'ACQUA

Fino a 40m – Forti correnti  
e temperatura ideale

### 08 TRACCIABILITÀ

Completa

## 02

## Pesca a mano con reti "salabre"

### 01 MACELLAZIONE

Immersione in una miscela d'acqua di mare e ghiaccio

### 02 SELEZIONE

A vista a seconda della dimensione, al momento della macellazione

### 03 IMBALLAGGIO

Subito dopo la macellazione

## 03

## Cibo garantito non OGM e non TAP

### 01 CIBO SPECIFICO BRANZINO

Ricco di proteine  
Tracciabilità completa

### 02 PRODOTTO DI ORIGINE MARINA

Da co-prodotti ittici destinati al consumo umano.

### 03 FARINA DI PESCE E OLIO DI PESCE

Dalla pesca d'allevamento gestita a quote

### 04 FORNITORI CERTIFICATI

Oqualim o Global GAP

*"Cannes Aquafrais  
si impegna a fornire prodotti freschi  
e di qualità, a tracciabilità completa."*

## 05

## Avanotti francesi

### 01 ORIGINE FRANCIA

Vaccinato in avannotteria.  
Garanzia di origine parentale

### 02 ALIMENTATI NATURALMENTE SENZA OGM E SENZA PAT

## 06

## Imballaggio

### 01 CONTRASSEGNA TI CON ETICHETTE

Per una tracciabilità completa

### 02 POLY BOX 5 KILI

Calibrate in base alla dimensione del pesce

### 03 PESCE INTERO

Avvolto in pellicola e ghiaccio

### 05 DIMENSIONI

**Piccolo** : 2/300g o 3/400g

**Medio** : 4/600g g o 6/800g

**Grande** : 8/1000g o 1/1500g

**Su richiesta** : + di 1500g

## 07

## Logistica

### 01 PESCA, IMBALLAGGIO E SPEDIZIONI ENTRO 24 ORE.

### 02 I PRIMI CLIENTI RICEVONO LA CONSEGNA ENTRO 24 ORE, CONSEGNA IN TUTTA LA FRANCIA ENTRO 48 ORE.

## Organoleptic properties

**Odore marino pulito, consistenza soda, branchie luminose, riflessi brillanti e banda dorata brillante.**

La pigmentazione della pelle è **brillante e uniforme**, con un occhio sporgente.

Contenuto di **grasso <8%**.

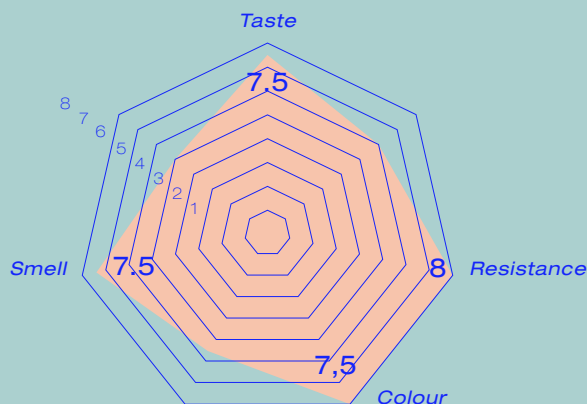
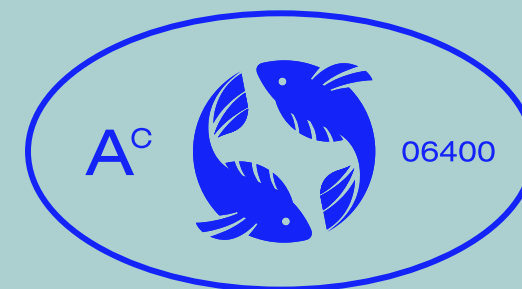


AquafrAIS  
Cannes

Scheda  
tecnica

# La nostra Orata

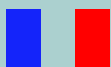
acquacoltura  
francese



Jury of 10 experts - September  
Organoleptic panel produced by  
the Innovation Platform Nouvelles Vagues

**“La luminosità e il colore della carne sono altamente apprezzati dai membri del panel. Nessun difetto rilevato.”**

Trascrizione della sessione.



AQUAFRAIS CANNES

159/160 Avenue du Maréchal Juin  
06400 Cannes

T. +33 4 93 43 53 51  
michel.moragues@cannesaquafrAIS.com

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

# L'Orata



## Nome e origine

**LATIN :** Sparus aurata

**FRANÇAIS :** Daurade royale

**ITALIEN:** Dorata

**ANGLAIS:** Mediterranean Sea bream

L'orata deve il suo nome alla banda dorata posizionata in mezzo ai suoi occhi. La sua mascella ha dimensioni notevoli e ha sporgenze uncinata nella parte anteriore e molari situati lateralmente. La sua presenza a livello geografico è abbastanza vasta, va dall'Oceano Atlantico al Mediterraneo. Può raggiungere i 10 kg di peso per 70 cm di lunghezza.

## 01

### Allevamento artigianale e sostenibile

#### 01 STRUTTURE

Allevati in piccole gabbie  
Nessuna manipolazione

#### 02 DURATA

**DELL'ALLEVAMENTO**  
3 anni – ciclo naturale

#### 03 CONTROLLO

**DELLA SALUTE**  
Protocollo per il controllo della qualità di acque e fondali marini

#### 04 RITMO DELLA PESCA

Tutti i giorni in stagione

#### 05 DENSITÀ DELLE GABBIE

Bassa densità -  
tra 15 e 20kg/m<sup>3</sup>

#### 06 LOCALITÀ

Area Natura 2000 :  
Baia di Cannes - Golf Juan -  
Isole Lerins - Figueirette

#### 07 PROFONDITÀ DELL'ACQUA

Fino a 40m – Forti correnti  
e temperatura ideale

#### 08 TRACCIABILITÀ

Completa

## 02

### Pesca a mano con reti “salabre”

#### 01 MACELLAZIONE

Immersione in una miscela d'acqua di mare e ghiaccio

#### 02 SELEZIONE

A vista a seconda della dimensione, al momento della macellazione

#### 03 IMBALLAGGIO

Subito dopo la macellazione

## 03

### Cibo garantito non OGM e non TAP

#### 01 CIBO SPECIFICO ORATA

Ricco di proteine  
Tracciabilità completa

#### 02 PRODOTTO DI ORIGINE MARINA

Da co-prodotti ittici destinati al consumo umano.

#### 03 FARINA DI PESCE E OLIO DI PESCE

Dalla pesca d'allevamento gestita a quote

#### 04 FORNITORI CERTIFICATI

Oqualim o Global GAP

*“Cannes Aquafrais  
si impegna a fornire prodotti freschi  
e di qualità, a tracciabilità completa.”*

## 05

### Avanotti francesi

#### 01 ORIGINE FRANCIA

Vaccinato in avannotteria.  
Garanzia di origine parentale

#### 02 ALIMENTATI NATURALMENTE SENZA OGM E SENZA PAT

## 06

### Imballaggio

#### 01 CONTRASSEGNA TI CON ETICHETTE

Per una tracciabilità completa

#### 02 POLY BOX 5 KILI

Calibrate in base alla dimensione del pesce

#### 03 PESCE INTERO

Avvolto in pellicola e ghiaccio

#### 05 DIMENSIONI

**Piccolo :** 2/300g o 3/400g  
**Medio :** 4/600g g o 6/800g  
**Grande :** 8/1000g o 1/1500g  
**Su richiesta :** + di 1500g

## 07

### Logistica

#### 01 PESCA, IMBALLAGGIO E SPEDIZIONI ENTRO 24 ORE.

#### 02 I PRIMI CLIENTI RICEVONO LA CONSEGNA ENTRO 24 ORE, CONSEGNA IN TUTTA LA FRANCIA ENTRO 48 ORE.