



**AquafrAIS
Cannes**

1. SIAMO I PIONIERI DELL'ALLEVAMENTO IN MARE APERTO IN FRANCIA

01

ARTIGIANI DEL MARE DA 35 ANNI

POSIZIONATO NEL CUORE DELLA BAIJA DI CANNES, AQUAFRAIS È UN MARCHIO DI TRADIZIONE MEDITERRANEA: CUCINA, VELA, IMMERSIONI, L'ACCENTO DEL SUD DELLA FRANCIA, I NODI DEL MARE, LE ISOLE DI LÉRINS, LE GRANDI TAVOLATE E LE VOCI GROSSE. SIAMO MARINAI, NEL CUORE E PER CULTURA, E COLTIVIAMO IL MARE.

Per 35 anni, abbiamo sviluppato il nostro know-how, nutrito dalla nostra passione e dalla nostra storia di acquacoltura in mare aperto. Fin dall'inizio abbiamo voluto lavorare in modo sostenibile, lasciando che la natura facesse il suo corso per permetterci di coltivare il meglio che il Mar Mediterraneo ha da offrire. I nostri metodi specifici applicati nella baia di Cannes sono il nostro patrimonio. Sono unici e sono nati da parecchi esperimenti. Questo è cioè che rende unici noi e la qualità dei nostri prodotti.

02

SVILUPPARE L'ALLEVAMENTO IN MARE APERTO

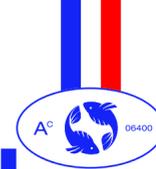
VOGLIAMO SVILUPPARE L'ACQUACOLTURA MARINA SULLE COSTE FRANCESI PER GARANTIRE UNA PRODUZIONE AUTONOMA E SOSTENIBILE, RESPONSABILE NEI CONFRONTI DELL'AMBIENTE E MIGLIORE PER LA SALUTE DEI CONSUMATORI.

Fin dalla sua creazione, la nostra azienda ha combinato le nozioni di sostenibilità, tracciabilità e trasparenza, per preservare il nostro ambiente di lavoro e la qualità dei nostri prodotti. Vogliamo costruire un mondo in cui l'impatto ambientale della produzione di proteine animali sia tenuto completamente sotto controllo, e in cui l'acquacoltura marina sia percepita come una risposta agli interrogativi del "consumo migliore"

"Vogliamo costruire un mondo in cui l'impatto ambientale della produzione di proteine animali sia tenuto completamente sotto controllo".

01 LA NOSTRA STORIA FRANCESE

2. LA QUALITÀ PREMIUM DI NOSTRI BRANZINI E ORATE



01

UN GUSTO INEGUAGLIABILE

È GRAZIE AI NOSTRI METODI TRADIZIONALI E ALLA NOSTRA POSIZIONE AL CENTRO DELLA BAIJA DI CANNES CHE IL NOSTRO PESCE RIESCE A SVILUPPARE QUALITÀ ORGANOLETICHE ECCEZIONALI RICONOSCIUTE DAGLI ESPERTI.

I nostri pesci si sviluppano in un allevamento gestito in modo ragionato, attraverso un ciclo lungo e in un ambiente naturale che favorisce la costruzione dei muscoli. Questo è ciò che garantisce loro una consistenza soda e un gusto ineguagliabile. I nostri prodotti attirano gli chef, i grossisti e tutti i professionisti del settore per il loro fascino alla vista e al gusto, oltre che per la loro freschezza. Il pesce AquafrAIS attirerà i buongustai esigenti che cercano un prodotto di qualità equivalente a quella del pesce selvatico.

01 QUALITÀ ORGANOLETICHE RICONOSCIUTE DAGLI ESPERTI

- Un prodotto premium apprezzato dai nostri clienti business e privati
- Un basso contenuto di grassi: Branzino < 6% / Orata < 8%.

02 VALUTAZIONE OTTIMALE

- Su tutti i criteri sensoriali analizzati
- Nessun difetto notato dagli esperti durante le degustazioni alla cieca

La nostra Orata Reale

Profilo organolettico
del prodotto grezzo



Profilo organolettico
del prodotto cotto



Nostro Branzino

Profilo organolettico
del prodotto grezzo



Profilo organolettico
del prodotto cotto



02

LA FILIERA CORTA E I PRODOTTI ULTRA-FRESCI

SE I NOSTRI PRODOTTI SONO APPREZZATI DAI NOSTRI CLIENTI, È PERCHÉ ABBIAMO COSTRUITO TUTTA LA NOSTRA CATENA DI PRODUZIONE E DI FORNITURA SULLA RICERCA DELLA QUALITÀ SUPERIORE, NEL CUORE DELLA COSTA AZZURRA.

Posizionati in mare aperto, i nostri siti sono accessibili in soli 10 minuti di barca, assicurando il trasporto rapido del nostro pesce ai nostri laboratori di confezionamento, subito dopo una macellazione accurata in mare, in una miscela di ghiaccio e di acqua salata. Il nostro pesce è confezionato immediatamente, intero. La nostra posizione sulla costa, nel cuore della Costa Azzurra, assicura la consegna entro 24 ore ai nostri primi clienti, ed entro 48 ore in tutta la Francia. È questa capacità logistica che ci permette di consegnare un prodotto ultra-fresco per tutto l'anno e ovunque in Francia.

"Vogliamo offrire ai nostri clienti un prodotto marino francese ultra-fresco, con un gusto equivalente a quello del pesce selvatico."

01 ALLEVAMENTO A 10 MINUTI DI BARCA

- Pesce confezionato immediatamente dopo la pesca
- Pesca quotidiana per garantire un approvvigionamento regolare

02 CONFEZIONAMENTO IMMEDIATO DOPO LA PESCA

- Macellazione delicata per immersione in una miscela di acqua di mare e ghiaccio
- Confezionamento accurato a seconda delle dimensioni
- Rispetto accurato della catena del freddo dalla pesca fino alla consegna

03 AL CENTRO DEL SISTEMA LOGISTICO

- Consegna semplificata in tutta la Francia a partire dal nostro allevamento di Cannes

04 ZERO STOCK

- Pesca e consegna solo su ordinazione

05 PESCE ULTRA-FRESCO

- Disponibile per i nostri primi clienti entro 24 ore dalla pesca



I nostri allevamenti marini e il nostro laboratorio di confezionamento sono stati etichettati Aquaculture de nos Régions, e rispettano una carta della qualità francese, molto esigente per quanto riguarda la gestione generale dei nostri allevamenti.

AQUAFRAIS CANNES

159/160 Avenue du Maréchal Juin
06400 Cannes

T. +33 4 93 43 53 51
commercial@aquafrais-cannes.com

www.aquafrais-cannes.com



03 I NOSTRI METODI ARTIGIANALI

3. UN'AZIENDA FRANCESE ALLEVAMENTO CHE SI IMPEGNA IN METODI SOSTENIBILI



01

UNA PRODUZIONE FRANCESE IN COSTA AZZURRA



IL NOSTRO KNOW-HOW FRANCESE È UNICO

È il nostro patrimonio. Lo trasmettiamo e lo perfezioniamo da 35 anni, lavorando nel rispetto dei cicli della natura.



LA NOSTRA POSIZIONE NELLA BAIA DI CANNES

La nostra è una posizione ideale per l'attività di acquacoltura: buona qualità dell'acqua, vento e corrente, vicinanza ai mercati...



LA NOSTRA RETE SUL TERRITORIO FRANCESE

La nostra rete di partner e distributori francesi garantisce l'affidabilità e la tracciabilità di tutti i nostri processi.



02

IL NOSTRO IMPEGNO SULLA QUALITÀ

01 UN ALLEVAMENTO ARTIGIANALE

Lavoriamo a mano in allevamenti a misura d'uomo. Il cambio delle reti, l'alimentazione del pesce, la manutenzione delle nostre strutture in mare e la pesca con reti "salabre" sono tutte attività che si fanno manualmente. Questi metodi garantiscono una gestione più precisa del nostro allevamento, e un rapporto di vicinanza con gli animali che è benefico per il loro sviluppo. I processi manuali ci permettono di selezionare e di prenderci cura del pesce per tutto il ciclo di produzione.

04 CIBO SANO E SOSTENIBILE

I nostri mangimi sono ricchi di proteine specifiche per il branzino e per l'orata. Sono composti da farine di pesce provenienti da co-prodotti di specie derivanti da una pesca sostenibile, gestita in base a quote. Garantiamo che i mangimi sono senza ormoni, senza TAP e senza OGM. I mangimi sono certificati da Oqualim e Global GAP.

02 ALLEVAMENTO SOSTENIBILE E RAGIONATO

Le nostre reti non vengono trattate con anti-fouling, quindi non hanno alcun impatto a livello ambientale. Non usiamo nessun prodotto chimico e laviamo le reti con un'idropulitrice Karcher. In questo modo, i nostri pesci si sviluppano in un ambiente salubre e ossigenato. Ogni gabbia è tenuta sotto controllo per adattare le porzioni di cibo a ciascun pesce. Il monitoraggio delle nostre risorse contribuisce al benessere dell'animale e alla conservazione del nostro ambiente.

05 ALLEVAMENTO A BASSA DENSITÀ

I nostri allevamenti sono realizzati in piccole strutture, e i nostri pesci crescono in gabbie con una densità media bassa (meno di 20 kg per m³). Situati nella zona Natura 2000, i nostri allevamenti marini sono battuti dal vento e soggetti a forti correnti, e questo garantisce una temperatura e una qualità dell'acqua ottimali.

06 CICLI DI PRODUZIONE LUNGI

Applichiamo il metodo dell'ecobiologia ai nostri allevamenti, adattandoci alla vita dei pesci. Lasciamo che i nostri pesci si sviluppino secondo il loro ciclo di crescita naturale, fino a più di 3 anni e senza forzarli nell'alimentazione, per offrirvi i migliori branzini di diverse dimensioni.

03 BENESSERE DEGLI ANIMALI

Prestiamo particolare attenzione alla bassa densità delle gabbie, alla manutenzione delle reti e alla macellazione delicata dei pesci. Questo impegno a rispettare gli esseri viventi contribuisce a costruire le qualità organolettiche dei nostri prodotti.



ALLEVAMENTO IN MARE
APERTO FRANCESE
DI BRANZINI & ORATE
A CANNES

AQUACULTURE ÉCORESponsable

ELEVAGE CANNOIS DE PLEINE MER

DE PLEINE MER

AQUACULTURE ÉCORESponsable

ELEVAGE CANNOIS DE PLEINE MER