

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 SUMI 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/m³.

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

ABATTAGE

Immersion dans un mélange d'eau de mer & glace

SÉLECTION

Visuelle en fonction des calibres lors de l'abattage

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 minières 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

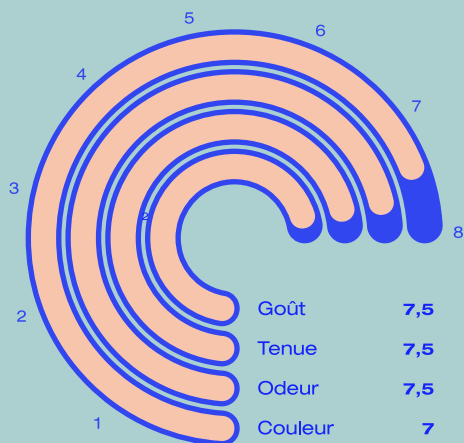
01 PÊCHE, CONDITIONNEMENT & CHARGEMENT SOUS 24H

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%**.



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

“Croquant, fondant
& agréable.”

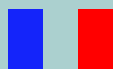
Verbatim relevé pendant la séance.



AquafrAIS
Cannes

Fiche
technique

Nos Bars d'élevage français



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