



Gamme Sélection

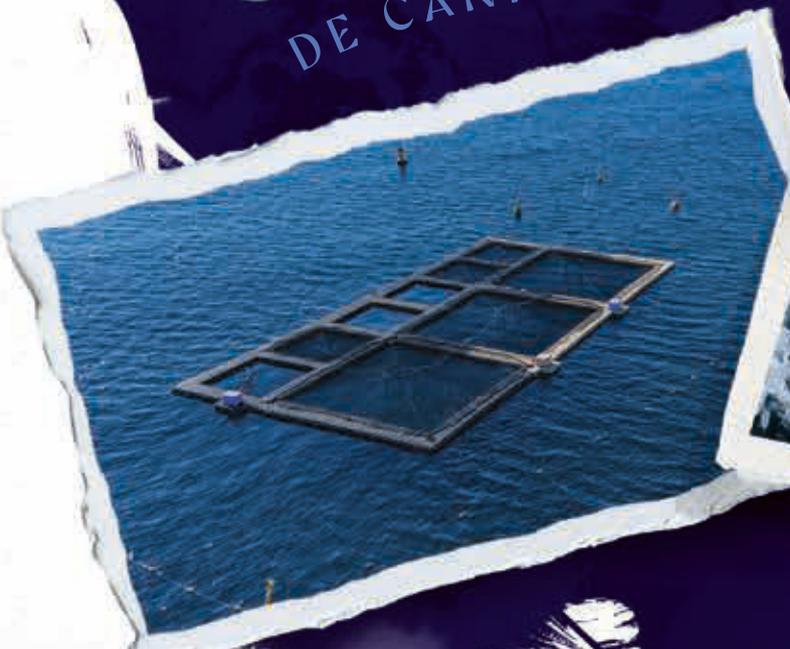
FILET

CONSOMMABLE À CRU



BAIE
DE CANNES

*Des filets de dorades
et bars préparés avec soin
au coeur de notre atelier.*



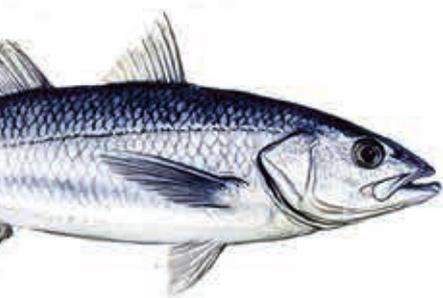
Aquafrais
Cannes

UNE FRAÎCHEUR INÉGALÉE, FILETÉE LE JOUR-MÊME

Notre logistique dédiée ultrarapide permet de pêcher des poissons qui seront filetés dans la journée même sur notre atelier de conditionnement. Ceci garantit un travail du poisson ultrafrais alors qu'il vient de sortir de l'eau et qu'il a été immédiatement mis sous glace.

Notre équipe de fileteurs dédiée est formée spécifiquement au filetage de ces espèces, assurant un rendu très qualitatif du filet, prêt à être servi sur les plus grandes tables. Les règles d'hygiène mis en place sur l'atelier de conditionnement éliminent tout risque de contamination bactériologique, selon un process aux plus hauts standards qualitatifs.

Ces filets sont livrés en poche sous-vide sous glace afin de garantir une excellente tenue de conservation. Ces filets sont notamment dédiés à une consommation à cru immédiate, pour des recettes de type carpaccio, ceviche, tartare, sushi... sans passer nécessairement par une phase de congélation qui dénature la chair.



UN ÉLEVAGE ARTISANAL
UNE PÊCHE MANUELLE
DES PRODUITS ULTRAFRAIS
ÉLEVAGE LONGUE DURÉE

Aquafris
Cannes