

Bar

Sea bass



* Bar entier frais non vidé élevé en Corse / *Fresh Sea-bass from Corsica non gutted*

* **Qualités gustatives :**

Un poisson à la chair excellente, fine et goûteuse, de très haute qualité gustative, organoleptique et microbiologique. Il se compare par le goût à celui du sauvage, comme en témoignent de nombreux tests à l'aveugle réalisés avec des chefs réputés.

* **Appellations / Designation :**

BAR (loup, lubina, branzino, spigola, sea-bass)

* **Famille / Family :**

Sciaenidae

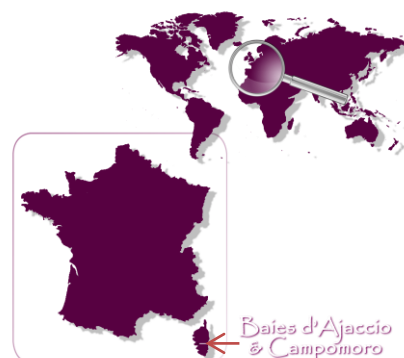
* **Espèce / Specie :**

Dicentrarchus Labrax

* **Origine / Origin :**

Baies d'Ajaccio et de Campomoro

* **Numéro d'agrément / Plants CE agreements :** FR2A 004819 CE



* **Process :**

- Sélectionné rigoureusement dès l'alevinage,
- Elevé en cages flottantes, en mer ouverte et dans le respect des cycles naturels du poisson (20 mois pour un bar de 350/450g et près de 40 mois pour un bar d'1kg et plus),
- Trié manuellement,
- Nourri avec une alimentation respectant la durabilité des pêcheries et exempte de produits d'animaux terrestres, d'OGM et d'antibiotiques de croissance,
- Pêché exclusivement sur commande,
- Marqué individuellement du pin's Gloria Maris,
- Conditionné entier et expédié immédiatement (-2h) après chaque pêche,
- Tracé de l'écloserie au consommateur.



DESIGNATION PRODUIT PRODUCT DESIGNATION	TAILLES SIZES	COLIS PACKS	Nombre de pièces/ Colis de 5 et 10kg	DLC BEST BEFORE DATE
Bar	200/300g	Caisse de 5 ou 10kg	20 / 37	9 jours
	300/400g		15 / 29	
	400/600g		11 / 21	
	600/800g		8 / 15	
	800/1000g		6 / 12	
	1kg et plus		< 5 / < 8	

*Nous consulter pour disponibilités / *Please consult us for availability*

* **Labels / Récompenses :**



Une demande de **Label Rouge** est en cours