

E.D.E.MAR presenta: Gambero Bianco dei Caraibi Laughing Bird™

Al largo del Belize, sulla piccola isola di Laughing Bird Caye, la famiglia Bowen ha creato un impianto all'avanguardia, frutto di anni di progettazione ambientale, che gli esperti hanno definito "il futuro dell'acquicoltura". È qui che si alleva un gambero straordinario, caratterizzato da una consistenza succulenta e da un sapore dolce e inconfondibile.



Nome comune	Gambero Bianco dei Caraibi
Nome latino	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Regione di allevamento	Belize (Mar dei Caraibi)
Forma e dimensioni	Gamberi freschi, sgusciati a mano. 67-77 pz. ogni 500 grammi.
Confezione	I gamberi freschi, senza aggiunta di conservanti o additivi, sono confezionati in vaschette di plastica riciclata da 1 Kg. 6 confezioni ogni cassa o cartone.
Mangime	Il nutrimento contiene una piccola percentuale di farina di pesce. È in fase di sviluppo un mangime al 100% vegetariano. Le alghe utilizzate per questo scopo vengono coltivate sul posto, per assicurarne la massima purezza.
Acqua	L'acqua, che proviene dal Mar dei Caraibi, viene filtrata e costantemente aerata. Si tratta di un approccio assolutamente sostenibile, in quanto l'acqua viene purificata e riciclata da una fase all'altra e gli scarti sono utilizzati come fertilizzante dalle aziende agricole limitrofe.
Provenienza	I gamberi sono selezionati con cura per essere cresciuti nel vivaio in loco.
Allevamento	I gamberi Laughing Bird™ sono allevati in vasche recintate, rivestite di materiale neutro e periodicamente controllate. Non vengono utilizzati antibiotici, ormoni o conservanti di alcun tipo. Il rigoroso sistema di biosicurezza e i laboratori sul luogo garantiscono un prodotto con caratteristiche consistenti e di assoluta qualità.
Raccolta	I gamberi vengono purgati in un bagno di ghiaccio e acqua 24 ore prima di essere raccolti dagli addetti. Questo metodo assicura una perfetta consistenza e il miglior sapore. Grazie alla struttura integrata, i gamberi passano dalle vasche di allevamento all'impianto di trasformazione in soli 20 minuti.
Certificazioni	Il vivaio, l'allevamento e l'impianto di trasformazione sono certificati ISO 9001:2000 e 14001:2004. L'impianto è a norma HACCP e FDA.



E.D.E.MAR con CLEANFISH ALLIANCE®

Sostenibilità – Sicurezza – Sapore

Sono queste le parole chiave di E.D.E.MAR, azienda che distribuisce e commercializza in esclusiva per l'Italia i prodotti ittici garantiti da CLEANFISH ALLIANCE® (www.cleanfish.com), un consorzio, un movimento, un'idea che sta rivoluzionando il mondo della pesca sostenibile, con un approccio mirato ad armonizzare le esigenze dell'ambiente, delle comunità locali e dei consumatori. Il risultato? Prodotti sostenibili di qualità superiore, più buoni per natura.