

E.D.E.MAR presenta: Halibut Scozzese dell'Isola di Gigha

L'Halibut Scozzese dell'Isola di Gigha, situata al largo delle frastagliate coste della Scozia Occidentale, è un pesce dal gusto raffinato, dotato di una consistenza assai delicata, ideale per il sashimi. Proviene da un allevamento sostenibile dell'isola di Gigha, la parola gaelica per Dio. Il sapore divino di questo straordinario pesce può essere gustato tutto l'anno.



Nomi comuni	Halibut Atlantico, Flétan
Nome latino	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>
Regione di allevamento	Isola di Gigha, Scozia.
Disponibilità	Tutto l'anno.
Forma e dimensioni	Intero, con testa. 1-3 e 3-5kg per esemplare, con picchi di peso di 20kg.
Sapore	L'Halibut Scozzese dell'Isola di Gigha è un pesce raffinato che può essere utilizzato in ricette che richiamano il rombo e la sogliola. È adatto per la preparazione di sashimi.
Allevamento	L'Halibut Scozzese dell'Isola di Gigha proviene da un allevamento di famiglia all'avanguardia. Gli halibut crescono naturalmente in un sistema di vasche chiuse, alimentato da turbine eoliche. Non vengono utilizzati ormoni o antibiotici di alcun tipo.
Origine	L'allevamento dell'isola di Gigha è l'unico vivaio di Halibut della Scozia.
Mangimi	I mangimi sono di tipo non-OGM e provengono da produttori certificati. La farina di pesce e l'olio sono ottenuti da pesci pescati per consumo umano.
Acqua	L'acqua proviene dall'incontaminato Gigha Sound.
Comunità	L'isola di Gigha è attualmente di proprietà dei suoi 110 residenti. L'allevamento artigianale di Halibut è un'iniziativa della comunità locale per creare posti di lavoro e per garantire un futuro sostenibile al luogo e ai suoi abitanti.
Sostenibilità	L'allevamento di Halibut dell'isola di Gigha ha ottenuto nel 2008 il prestigioso riconoscimento "Crown Estate Marine Aquaculture Award" per la gestione responsabile e per la dedizione al miglioramento delle condizioni della comunità locale. Ha inoltre ottenuto la certificazione ISO 14001 per gli alti standard ambientali.



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.