

PALMA D'ORO

Stintino



Le MAIGRE Label Rouge

Argyrosomus regius



“ **APPELLATIONS :** Maigre (Meagre)

Aa **NOM LATIN :** *Argyrosomus regius*

••• **FAMILLE :** Sciaenidae

• **LA GAMME :** 1 kg à 4 kg +



LE MAIGRE LABEL ROUGE PALMA D'ORO ÉLEVÉ EN SARDAIGNE, C'EST :

- Une origine sarde unique, avec une qualité des eaux propre aux sites de production de Palma d'Oro ainsi qu'une grande courantologie et une oxygénation permanente des eaux.
- Des densités de poisson très faibles qui, associées à nos méthodes d'élevage, confèrent au poisson un bien-être essentiel.
- Les cycles naturels de croissance les plus longs de Méditerranée, entre 2 et 4 ans.
- Une alimentation rigoureusement sélectionnée, avec des matières premières naturelles et durables, issues de la pêche minotière.
- Une traçabilité parfaite, grâce à un étiquetage individuel sur chaque poisson.
- Une fraîcheur intacte avec une pêche sur commande et zéro stock.
- Conditionné en **caisses de 12 kilos 3 fois par semaine.**



DESCRIPTION

Tête relativement grande avec un corps allongé. Bouche dans la position terminale sans barbillons. Ligne latérale évidente, plongeant jusqu'à la nageoire caudale.

Coloration : gris argenté, avec des reflets bronze sur le dos. C'est une espèce benthique et pélagique aux qualités gustatives exceptionnelles.

Le maigre est une espèce des eaux tempérées chaudes de Mauritanie au Sénégal et jusqu'au golfe de Gascogne. Son mode de vie carnivore et ses migrations le conduisent à venir se reproduire dans les estuaires français en Atlantique comme en Méditerranée.



LES PRODUITS PALMA D'ORO ONT REÇU LES CERTIFICATIONS LES PLUS EXIGEANTES

