

PALMA D'ORO

Stintino



L'OMBRINA Label Rouge

Argyrosomus regius



NOME: Ombrina

NOME LATINO: Argyrosomus regius

FAMIGLIA: Sciaenidae

TAGLIA: 1kg a 4 kg+



L'OMBRINA LABEL ROUGE PALMA D'ORO ALLEVATA IN SARDEGNA È:

- Origine sarda, allevata in mare aperto, in acque, quelle del sito di produzione Palma d'oro nel Golfo dell'Asinara, di elevata qualità e soggette a correnti e ossigenazione costanti.
- I nostri metodi di allevamento, che escludono, tra l'altro, il sovraffollamento nelle vasche, conferiscono al pesce una qualità di crescita ideale.
- Rispetto del ciclo di crescita naturale, il più lungo del Mediterraneo, tra i 2 e 4 anni.
- Alimentazione controllata con l'impiego di mangimi rigorosamente selezionati, ottenuti da attività di pesca sostenibile e realizzati con materie prime naturali.
- Tracciabilità perfetta, grazie all'etichettatura individuale di ogni pesce.
- Freschezza intatta, il prodotto è pescato solo su ordinazione, subito confezionato e consegnato, senza tempi di giacenza in magazzino.
- Confezionata in **casse da 12 kg, 3 volte a settimana.**



DESCRIZIONE

Testa relativamente grande con corpo allungato. Bocca in posizione terminale senza barbiglio. Linea laterale evidente che arriva fino alla pinna caudale.

Colore: grigio argentato, con riflessi color bronzo sui fianchi. È una specie bentica e pelagica dal gusto eccezionale.

L'ombrina è una specie che vive nelle acque temperate calde dalla Mauritania al Senegal e fino al Golfo di Guascogna.

Il suo stile di vita carnivoro e le migrazioni lo portano a riprodursi negli estuari francesi nell'Atlantico e nel Mediterraneo.



I PRODOTTI PALMA D'ORO HANNO OTTENUTO LE CERTIFICAZIONI PIÙ RESTRITTIVE ED ESIGENTI

