

PALMA D'ORO

Stintino



ORATA REALE

Sparus aurata



“ NOME: Orata reale

• FAMIGLIA: Sparidae



L'ORATA REALE 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.
- Densità di pesce molto basse, associate ai nostri metodi di coltivazione, danno al pesce un benessere essenziale.
- 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 **casce da 5kg e 10kg, 3 volte a settimana.**

Aa NOME LATINO: Sparus aurata

• TAGLIA: da 300 grammi a 1.5 kg



DESCRIZIONE

L'orata reale vive in zone a fondo sabbioso o roccioso, ricche di vegetazione.

Non scende a più di 30-40 metri di profondità.

Specie eurialina sopporta diversi livelli di salinità, vive nelle foci dei fiumi, negli stagni di acqua salmastra così come nelle lagune a ridotta salinità.

È molto sensibile al freddo, un raffreddamento improvviso può provocare un'elevata mortalità. Si ripara scendendo a maggiori profondità.



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

