

PALMA D'ORO

Stintino



La SPIGOLA

Dicentrarchus Labrax



“ **NOME:** Spigola o Branzino

Aa **NOME LATINO:** Dicentrarchus Labrax

••• **FAMIGLIA:** Sciaenidae

👤 **TAGLIA:** 300 grammi a 2 kg



LA SPIGOLA 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 **casse da 5kg e 10kg, 3 volte a settimana.**



DESCRIZIONE

La spigola è una specie sia bentonica che pelagica, vive lungo le spiagge, in zone sabbiose o rocciose battute dalle onde, ricche di ossigeno e nutrienti. È una specie eurialina molto resistente alle variazioni del livello di salinità delle acque, riesce a vivere in ambienti disparati, la si trova nelle insenature o nei porti ma anche nelle acque salmastre degli estuari.

La spigola è presente in tutto il mar Mediterraneo.



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

