



C
cromaris

questo
pesce è stato
allevato in un
mare pulito



“Skin” filetti e tranci Cromaris nella nuova innovativa confezione

Perché la confezione “skin”?

- Prodotto a peso fisso
- Confezione sicura e impermeabile che protegge la freschezza, il colore e l'integrità del prodotto
- Confezione pratica ed invitante, che lascia più spazio nel carrello del consumatore e assicura una migliore esposizione a scaffale
- Consente l'offerta di pesce fresco anche nei punti vendita sprovvisti di pescheria
- La confezione dal design moderno fornisce molte informazioni al consumatore, incluse le caratteristiche che differenziano il pesce Cromaris e vari suggerimenti per la preparazione del prodotto
- Nella confezione è presente inoltre un QR code tramite il quale il cliente potrà effettuare un tour virtuale dei nostri allevamenti



Branzino filetti 130 g



Orata filetti 130 g



Ombrina boccadoro
filetti 130 g



Ombrina boccadoro
tranci 200 g

Lavorato e
confezionato
subito dopo la
pesca

4 VANTAGGI DEL PESCE CROMARIS, STAMPATI IN OGNI CONFEZIONE:

- Questo pesce è stato allevato in un mare pulito
- Questo pesce è l'alfa e l'omega della tua salute
- Questo pesce sta attento a cosa mangia
- Questo pesce è maestro di qualità

Il bollino blu identifica la specie/ prodotto confezionato, mentre i valori nutrizionali, la data di scadenza e le altre informazioni di legge, sono presenti sull'etichetta apposta sul retro della confezione.



Lo sviluppo
distributivo dei
nuovi prodotti verrà
affiancato e supportato
da campagne
pubbolicarie e attività
marketing mirate

Perché Cromaris?

DIRETTAMENTE DAL MARE ADRIATICO

Il pesce Cromaris è allevato in siti selezionati del Mare Adriatico.

A FAVORE DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI

Tutto il nostro pesce è allevato a bassa densità ed il mangime utilizzato per il pesce è frutto di una nostra formula, adattata alle singole specie, priva di antibiotici e sostanze OGM.

QUALITÀ COMPROVATA

La ditta Cromaris d.d. è titolare dei certificati per la gestione della qualità secondo gli standard ISO 9001 e per la gestione della sicurezza alimentare secondo le norme ISO 22000 e FSSC 22000 rilasciati dall'ente di certificazione SGS.

CURA DELL'AMBIENTE

La nostra produzione si basa su principi di sviluppo sostenibile; monitoriamo costantemente l'impatto ambientale, che gestiamo in modo responsabile.

FRESCHEZZA SUPERIORE

La pesca viene fatta 6 giorni alla settimana e, grazie al sistema di consegne rapide, il pesce arriva ogni giorno direttamente sulle vostre tavole.

ALTO APPORTO NUTRIZIONALE

Il pesce Cromaris è ricco di acidi grassi omega-3, ad alto contenuto di proteine, fosforo e vitamina D.

PREPARAZIONE SEMPLICE E VELOCE **Filetti Premium già puliti, senza spine***

*possono contenere tracce di lische



Se desiderate vedere il luogo dove cresce il nostro pesce, potete scansionare il codice QR e fare un tour virtuale di uno dei nostri allevamenti.

CROMARIS-PESCE.com



Lo sai che ?

Una porzione da 130g d
i branzino, orata o ombrina
contiene il 50% della
dose giornaliera raccomandata
di proteine e il 10%
del fabbisogno calorico
giornaliero
raccomandato*

Specifiche tecniche

	BRANZINO FILETTI	ORATA FILETTI	OMBRINA BOCCADORO FILETTI	OMBRINA BOCCADORO TRINCI
	130 g	130 g	130 g	200 g
	3858890595284	3858890595253	3858890595321	3858890595369
	177x260x15 mm	177x260x15 mm	177x260x15 mm	177x260x30 mm
	4 pz	4 pz	4 pz	4 pz
	190x110x270 mm	190x110x270 mm	190x110x270 mm	190x165x270 mm
	200	200	200	140
	5	5	5	5
	800	800	800	560

* assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)