

filetti cromaris



Perche Cromaris?

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.

ABBONDANZA DI INGREDIENTI NUTRIENTI

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

QUALITÀ COMPROVATA

Siamo l'unico produttore di pesce bianco mediterraneo con tutti gli allevamenti certificati ASC. La ditta Cromaris d.d. è titolare dei certificati per la gestione di sistemi qualità secondo gli standard ISO 9001 e per la gestione di sistemi di sicurezza alimentare secondo le norme ISO 22000 e FSSC 22000 rilasciati dall'autorità di certificazione SGS.

DIRETTAMENTE DAL MARE ADRIATICO

Il pesce Cromaris è allevato in zone selezionate del Mare Adriatico.



CURA DELL'AMBIENTE

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

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 ricetta, adattata alle singole specie, priva di antibiotici e sostanze OGM.

Perché i filetti Cromaris?

VELOCE E FACILE DA PREPARARE

Lo stile di vita frenetico porta i consumatori alla ricerca di soluzioni veloci per la preparazione dei pasti, Cromaris con la sua gamma di filetti segue le tendenze offrendo ciò di cui i consumatori hanno bisogno.

BUON RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO

I filetti Cromaris, ottenuti dal miglior pesce bianco certificato per la sua qualità, si distinguono per l'ottimo rapporto qualità prezzo.

FILETTO DI ECCEZIONALE SAPORE E CONSISTENZA

Il branzino Cromaris è stato assegnato dal Superior Taste Awards il massimo punteggio per il suo Gusto Superiore, premiate anche l'orata e l'ombrina boccadoro. Il sapore e la consistenza del pesce Cromaris spiccano ancor più nei filetti.

OFFERTA DIVERSIFICATA DI FILETTI

L'assortimento dei filetti Cromaris include il filetto "Classic" ed i filetti premium "Gourmet" e "Selection" destinati ai clienti più esigenti. La nostra offerta include anche i filetti di branzino e orata biologici.



Classic

I filetti freschi "Classic" rappresentano il classico taglio dei filetti freschi, sono parzialmente deliscati, con pelle, ottenuti da pesce bianco della migliore qualità.



Filetto di branzino



80-120 g | 120-160 g | 160-200 g | 200-300 g

Filetto di orata



80-120 g | 120-160 g | 160-200 g | 200-300 g

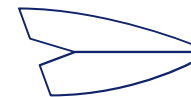
Filetto di Ombrina boccadoro



400 g+ | 700g+

Gourmet

I filetti freschi “Gourmet” sono filetti deliscati, con pelle, che rappresentano un’offerta di livello superiore tra i filetti Cromaris. Il taglio a “V” della parte centrale del filetto e della pelle permette la rimozione delle lische (PBO). Tramite la rifinitura a mano dei bordi si ottiene un filetto di alto livello sia qualitativo che estetico.



Filetto di branzino



75-115 g | 115-155 g | 155-195 g | 195-295 g

Filetto di orata



75-115 g | 115-155 g | 155-195 g | 195-295 g

Filetto di Ombrina boccadoro



380 g+ | 660 g+

Selection

I filetti freschi “Selection” sono filetti deliscati, con pelle, che rappresentano il segmento più elevato dell’offerta di filetti Cromaris selezionati. Il taglio a “V” della parte centrale del filetto e della pelle permette la rimozione delle lisce (PBO). La rimozione della “pancia” e della parte terminale della coda del filetto permette di ottenere un filetto estremamente selezionato, di altissima qualità e aspetto premium.



Filetto di branzino



70-100 g | 110-150 g | 150-190 g | 190-290 g

Filetto di orata



70-100 g | 110-150 g | 150-190 g | 190-290 g

Filetto di Ombrina boccadoro



360 g+ | 630 g+

Pesce fresco biologico

Prodotto nel Mar Adriatico, in modo biologicamente sostenibile

Il pesce biologico Cromaris è allevato in un ambiente naturale, rispettando rigorosi standard ecologici. Basiamo la nostra produzione sui principi dello sviluppo sostenibile e del benessere degli animali. Il nostro pesce si nutre esclusivamente di ingredienti naturali da fonti sostenibili, senza l'uso di antibiotici e di materie prime OGM.



HR-EKO-01
EU Agriculture



I filetti di branzino e orata biologici

Classic



80-160 g

Gourmet



75-155 g

Selection



70-150 g

Specifiche tecniche



3 kg



39,5 x 29,5 x 14,1 cm



100 x 120 cm



10



12



120



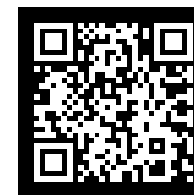
10 giorni



0 - 2°C



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.



Sufinancirano sredstvima Europskog
fonda za pomorstvo i ribarstvo