



PESCE CROMARIS — FRESCO E SANO



**Operativni program
ZA POMORSTVO
I RIBARSTVO**



Europska Unija

Izrada ove publikacije sufinancirana je sredstvima Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo.



FRESCO DAL MAR ADRIATICO

Siamo Cromaris, produttore di pesce bianco di qualità nell'Adriatico – orata, branzino e ombrina boccadoro. La nostra missione è sviluppare e diffondere la cultura dell'alimentazione sana attraverso il consumo di pesce e prodotti ittici, in quanto alimenti particolarmente sani.

L'alta qualità dei prodotti offerti ai nostri consumatori rappresenta l'elemento fondamentale per la nostra azienda.

Le nostre attività si basano su principi di sviluppo sostenibile, con l'obiettivo di tutelare l'ambiente e le risorse naturali.





ORIGINE DEL PESCE

Gli avannotti provengono dall' avannotteria di nostra proprietà e nascono dal parco riproduttori di Cromaris. Il pesce viene successivamente trasferito negli allevamenti situati nelle limpide acque del Mar Adriatico.

BENESSERE DEL PESCE

I nostri allevamenti, includono solo specie autoctone - branzino, orata e ombrina boccadoro e si trovano in località scelte con cura che si distinguono per l'alta qualità dell'acqua. Il pesce viene allevato a mare con

basse densità e un ciclo di allevamento che segue il ritmo naturale della sua crescita. Grazie a tecniche specifiche di alimentazione e l'esclusiva formula del mangime adattata alle singole specie, nonché grazie a buone condizioni igienico-sanitarie, contribuiamo alla salute del nostro pesce.

CATENA DEL FREDDO OTTIMALE E CONTINUA

Dalla pesca e selezione fino alla commercializzazione del prodotto, assicuriamo una catena del freddo ottimale alla temperatura da 0 a 2°C.

CONCETTO DI FRESCHEZZA EXTRA

Il pesce viene pescato sei volte a settimana. Successivamente, attraverso un sistema logistico di consegna rapida, il pesce viene quotidianamente recapitato ai clienti nel minor tempo possibile.

CONTROLLO QUALITÀ

Eseguiamo controlli rigidi e regolari di tutti gli elementi che caratterizzano il processo produttivo - dal mangime, agli avannotti, passando attraverso i processi tecnologici, fino ad arrivare ai prodotti finiti, controllando i relativi valori nutrizionali e l'impatto ambientale.

TRACCIABILITÀ

Sappiamo tutto su ogni pesce. Grazie al numero di lotto che segue ogni prodotto CROMARIS disponibile nei punti vendita, possiamo stabilire il riproduttore d'origine del pesce, l'allevamento dal quale proviene, il mangime che ha consumato in ogni fase del ciclo di allevamento, la modalità di trasformazione nonché la temperatura alla consegna.

ESCLUSIVA FORMULA PER IL MANGIME DEL PESCE

Al fine di ottenere le condizioni migliori per la crescita e la salute del nostro pesce, la composizione del mangime viene adattata alle singole specie, al loro ciclo vitale e ai fattori ambientali; inoltre, non utilizziamo stimolatori di crescita, (ormoni) e neppure materie prime OGM.

Grazie a pluriennali investimenti in ricerca e sviluppo, abbiamo elaborato la nostra formula esclusiva per il mangime del pesce Cromaris, con il risultato di poter vantare un pesce ricco di acidi grassi Omega-3 (EPA +DHA), ed un rapporto equilibrato di acidi grassi Omega-3 e Omega-6. Ciò è importante visto che il pesce ricco di acidi grassi Omega-3 (EPA + DHA) contribuisce al mantenimento delle normali funzioni del cuore*. Il nostro pesce è inoltre ad alto contenuto di proteine, fosforo e di vitamina D.

Proteine, fosforo e vitamina D contribuiscono allo sviluppo regolare delle ossa e sono particolarmente importanti per la crescita e lo sviluppo delle ossa nei bambini.



Ricordiamo infatti l'importanza di adottare una dieta bilanciata e varia, nonché uno stile di vita sano.

* L'effetto benefico si raggiunge con un consumo giornaliero pari a 250 mg di EPA e DHA.

ATTENZIONE ALL'AMBIENTE



Il pesce CROMARIS è sottoposto a rigidi controlli in ogni fase del processo produttivo e la nostra azienda opera adottando i più alti standard ecologici basati sui principi di sviluppo sostenibile.

L'obiettivo dal quale non ci discostiamo mai è la tutela dell'ambiente naturale dove alleviamo il nostro pesce. È proprio questo il motivo per cui:

- in base agli studi sull'impatto ambientale, le istituzioni autorizzate eseguono regolari monitoraggi dei parametri della colonna d'acqua di mare, dei sedimenti dei fondali marini e dello stato delle comunità biologiche bentoniche;
- in termini di prevenzione dell'inquinamento, utilizziamo una moderna tecnologia di trattamento delle acque reflue;
- monitoriamo il consumo energetico e l'emissione dei gas serra durante tutti i nostri processi produttivi con l'intento di implementare le misure per uno sviluppo costante, ovvero di ridurre l'impatto negativo sull'ambiente;
- nei nostri allevamenti non utilizziamo alcun tipo di prodotti antivegetativi (vernici a base di rame) che inquinano l'ambiente.

Le certificazioni ASC (Aquaculture Stewardship Council), GlobalG.A.P., Friend of the Sea, ISO 14000 garantiscono la cura dell'ambiente ed un'acquacoltura responsabile e sostenibile.

QUALITÀ NELLA QUALE CREDIAMO



I nostri prodotti vantano certificazioni nazionali ed internazionali che confermano la qualità CROMARIS.

PER LA SICUREZZA DEL CIBO: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food e ISO 22000

PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELLA TUTELA AMBIENTALE, DELL'ACQUACOLTURA SOSTENIBILE E DELLA PRODUZIONE SOCIALMENTE RESPONSABILE: ASC (Aquaculture Stewardship Council), Friend of the Sea, GlobalG.A.P., ISO 9001, ISO 14001

PER LA PRODUZIONE BIOLOGICA: Naturland, EU organic, Agriculture Biologique e Bio Siegel

La certificazione KOSHER indica che i prodotti CROMARIS sono stati preparati in conformità con le regole alimentari ebraiche.

BRANZINO

- predatore per natura, robusto e solido ma allo stesso tempo elegante e dal corpo allungato
- la carne ha un sapore delicato e gradevole, è tenera e gustosa, nutriente ed equilibrata
- ricco di acidi grassi Omega-3, ad alto contenuto di proteine, fosforo e di vitamina D

**BRANZINO
FRESCO
EVISGERATO
CONFENZIONATO**



VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100 G:

Energia	641 kJ/153 kcal
Proteine	20 g
Grassi	7,9 g
Acidi grassi polinsaturi	1,8 g
Acidi grassi Omega-3 (EPA+DHA)	0,58 g
Fosforo	245 mg (35% VNR*)
Vitamina D	3,0 µg (60% VNR*)

* VNR = Valori nutritivi di riferimento.

BRANZINO FRESCO

Disponibile intero, eviscerato e filetto



ORATA FRESCA

Disponibile intera, eviscerata e filetto



ORATA

- una delle specie di pesce bianco più nobile, conosciuta anche con l'appellativo di “Regina del mare” grazie alla sua caratteristica macchiolina dorata
- la carne è molto saporita e morbida, il gusto raffinato ne esalta la sua naturale dolcezza
- ricca di acidi grassi Omega-3, ad alto contenuto di proteine, fosforo e di vitamina D

**ORATA
FRESCA
EVISGERATA
CONFENZIONATA**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100 G:

Energia	719 kJ/172 kcal
Proteine	20 g
Grassi	10 g
Acidi grassi polinsaturi	2,2 g
Acidi grassi Omega-3 (EPA+DHA)	0,52 g
Fosforo	261 mg (27% VNR*)
Vitamina D	11,7 µg (234% VNR*)



* VNR = Valori nutritivi di riferimento.

OMBRINA BOCCADORO

- pesce bianco d'eccellenza proveniente dal Mar Adriatico che può raggiungere oltre i 2 m
 - la carne è gustosa e leggera, di ottima consistenza e molto appetitosa, con un sapore simile al branzino
 - ricca di acidi grassi Omega-3, ad alto contenuto di proteine, fosforo e di vitamina D
-

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G:

Energia	460 kJ/109 kcal
Proteine	20 g
Grassi	3,0 g
Acidi grassi polinsaturi	0,5 g
Acidi grassi Omega-3 (EPA+DHA)	0,25 g
Fosforo	228 mg (35% VNR*)
Vitamina D	2,0 µg (40% VNR*)

* VNR = Valori nutritivi di riferimento.

OMBRINA BOCCADORO FRESCA

Disponibile intera, eviscerata
e a filetti o tranci





NOVITÀ

PESCE CROMARIS IN SKIN PACK

Pesce bianco extra fresco di qualità eccellente, branzino, orata, ombrina boccadoro, disponibile già curato e sfilettato, pronto per una preparazione facile



e veloce. Il nuovo, innovativo skin pack mantiene la freschezza, il colore e l'integrità del prodotto offrendo una nuova esperienza di acquisto. Il prodotto è rivestito solo da un sottile strato di pellicola protettiva che permette la completa visibilità del prodotto.

PESCE FRESCO DA ALLEVAMENTO BIOLOGICO

*Il pesce fresco biologico CROMARIS viene
allevato in località scelte appositamente
in conformità con i principi della
produzione biologica.*



Il nostro pesce vive esclusivamente in stabulazioni a bassa densità e si nutre solo di ingredienti naturali provenienti da fonti sostenibili, senza l'uso di antibiotici e di materie prime OGM. Inoltre, l'adozione di regole rigide sulla tutela dell'ambiente e della biodiversità, nonché la responsabilità sociale nei confronti dei dipendenti e della comunità rappresentano i principi di acquacoltura biologica che applichiamo. A darne conferma sono i numerosi certificatori indipendenti che ci hanno conferito le seguenti certificazioni: Naturland, EU organic farming, AB e Bio Siegel.

BRANZINO E ORATA BIOLOGICI FRESCHI

Disponibili interi, eviscerati e a filetti



PESCE BIOLOGICO FRESCO CONFENZIONATO

- Branzino biologico eviscerato confenzionato
- Orata biologica eviscerata confenzionata



PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE

I filetti affumicati e marinati CROMARIS vengono preparati in maniera tradizionale, senza aggiunta di conservanti o di coloranti.

I prodotti sono pronti al consumo per cui rappresentano un'ottima scelta per un pasto sano e veloce. Possono essere utilizzati nella preparazione di antipasti caldi o freddi, di insalate o come ingrediente di gustosi primi piatti.

FILETTI AFFUMICATI

di branzino, orata e ombrina boccadoro

FILETTI MARINATI

di branzino e orata





*Consultate le sfiziose ricette di CROMARIS sulla nostra
pagina internet www.cromaris.it*

Amiamo il mare ed esso ci ricambia nel miglior modo possibile. Scoprite i benefici della dieta mediterranea scegliendo la freschezza CROMARIS.



Fresco dal Mar Adriatico
www.cromaris.it

Sadržaj ove publikacije isključiva je odgovornost Cromaris d.d.