



A K U V A T U R

Çipura
Premium*

*Denizlerin bembeyaz etli klasik lezzeti,
"doğal tadı ve rengi" ile sofralarınızda.*



* "Premium lezzet" için doğal yemlerle beslenmiş.



Balık denilince ilk akla gelen, doyumsuz lezzeti ile balık tutkunlarının gözdesi olan Çipura, açık ve temiz denizlerde Akuvatur'un doğal yemleri ile beslenerek premium kaliteye ulaştı. Doğal tat ve renkleriyle Akuvatur Premium Çipura, tüm balık severlere sağlık ve lezzeti bir arada sunuyor.

ORİJİN

İzmir, Karaburun Sakız Boğazı'nda derinliği 80 metreye ulaşan, bol akıntılı açık denizde yetiştirilmektedir.

YETİŞTİRME KOŞULLARI

Çevre yasasının belirlediği kıstaslar doğrultusunda kıyıdan uzak, bol akıntılı ve derin sularda, düşük yoğunluklarda yetiştirilmektedir. Doğasına uygun özel yemlerle beslenen Çipuralar premium kalitesine ulaşmaktadır.

ET KALİTESİ

Dengeli bir yağ yapısı olan Çipura, tüm pişirme tekniklerine uygundur. Küçük boyları tavada mükemmel olur. Porsiyonluk boyları ızgara ve fırın torbada çok iyi sonuç vermektedir.

SATIŞ BOYLARI

300/400 ve 400/600 gr boylarda pazara sunulmaktadır.

HASAT KOŞULLARI VE İZLENEBİLİRLİK

Buzlu sulara şoklanarak hasat edilen balıkların +2 derecede muhafaza edildiğinde raf ömürleri 2 haftadır. AB tescilli paketleme tesisinde hazırlanan "balıkların izlenebilirlik numaraları" sayesinde, tüm yetiştirme ve paketleme kayıtlarına ulaşabilmektedir.

