



A K U V A T U R

Levrek

*Premium**

Balık tutkunlarının vazgeçilmez lezzeti, "doğal tadı ve rengi" ile sofralarınızda.

* "Premium lezzet" için doğal yemlerle beslenmiş.



*Denizlerin doyumsuz lezzeti
Levrek, Akuvatur'un doğal
yemleri ve özel beslenme tekniği
ile açık ve temiz denizlerde
beslendi, premium kaliteye ulaştı.*

*Akuvatur Premium Levrek, başta
çocuklar olmak üzere tüm balık
tutkunları için 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 levrekler premium kalitesine ulaşmaktadır.

ET KALİTESİ

Levrek eti beyaz rengi ve yumuşak dokusuyla çok özel pişirme tekniklerine uygulanabilir.

Orta yağlılıktaki filetosu Premium lezzetiyle sınırları zorlayacaktır.

SATIŞ BOYLARI

Genellikle 300/400 ve 400/600gr boylarda pazara sunulmaktadır. Sınırlı miktardaki özel siparişler için iri boyları da sağlanabilmektedir.

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 ulaşılabilir.