

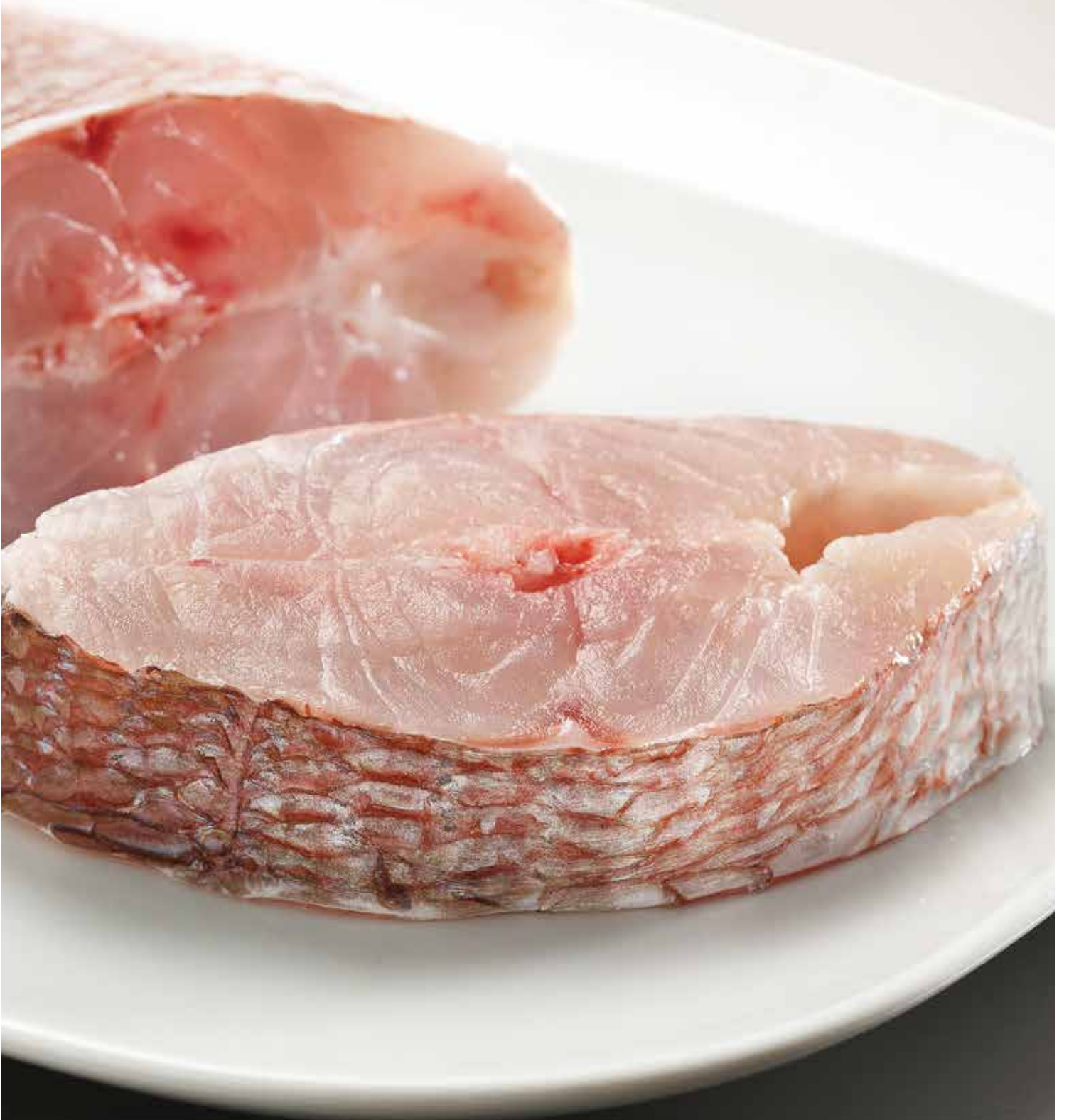


A K U V A T U R

*Trana*

*Akdeniz'in Kraliesi*

*Lokum gibi bembeyaz eti ve  
ender bulunan tadı ile sofralarda.*





*Türü tükenme tehlikesi ile karşı karşıya olan ve çok ender avlanan Akdeniz'in Kraliesi Trana, Dünya'da sadece Akuvatur'un yetiştirdiği bir türdür. Deniz ürünleri sevenlerin özlemini ektiği bu enfes lezzet, başta çocuklarınız olmak üzere tüm aileniz için sağlık ve lezzeti bir arada sunuyor.*



#### ORİJİN

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

#### YETİŐTİRME KOŐULLARI

*evre yasaının belirlediği kıstaslar doğrultusunda kıyıdan uzak, bol akıntılı ve derin sularda, düşük yoğunluklarda yetiştirilmektedir. Balığa istakoz tadını veren doğal yemlerle beslenen Tranalar erişilmez lezzetlerine bu şekilde ulaşmaktadır.*

#### ET KALİTESİ

*Bembeyaz eti, meşhur 'Trana şiş'e adını vermiştir. İstakoz tadını andıran lezzeti sayesinde, suyunda ve az pişirmek koşuluyla bütün olarak ızgarası da prestijli bir sunum yaratacaktır.*

#### SATIŐ BOYLARI

*Trana denilince akla iri boyları gelmektedir. Birka seneyi bulan üretim süreleri sonunda Trana 800/1200, 1250/1800 ve 1800/2500gr boylarında pazara sunulmaktadır.*

#### HASAT KOŐULLARI 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.*



Mansuroğlu Mah. 295/2 Sk. No:1, Ege Sun Plaza  
A Blok K:2 D:220, Bayraklı 35530 İzmir  
T: 0 (232) 462 10 58  
F: 0 (232) 462 10 53  
[www.akuvatur.com](http://www.akuvatur.com)