

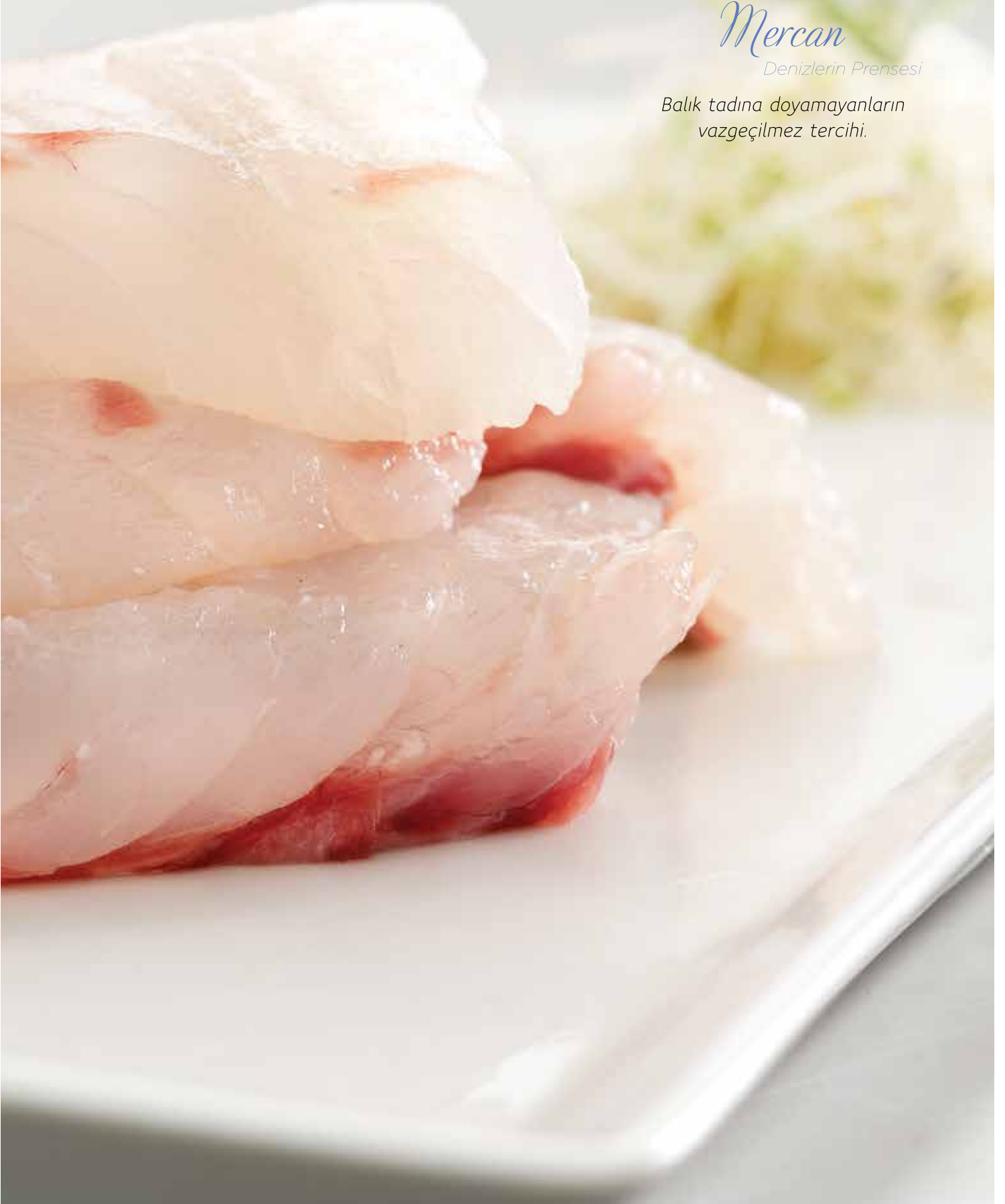


AKUVATUR

Mercan

Denizlerin Prensesi

*Balık tadına doyamayanların
vazgeçilmez tercihi.*





Güney sahillerimizde daha iyi bilinen ve Akuvatur'un üretime kazandırdığı önemli türlerden birisi olan Antenli Mercan, mükemmel tadı, hazırlama ve sunum kolaylığı ile restoranların ve market zincirlerinin vazgeçilmez balığı olmayı sürdürüyor.



ORİJİN

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

YETİŞTİRME KOŞULLARI

Çevre yasaının belirlediği kıstaslar doğrultusunda kıyıdan uzak, bol akıntılı ve derin sularda, düşük yoğunluklarda yetiştirilmektedir. Doğal beslenme koşullarına benzer özel yemlerle beslenen Antenli Mercanlar tüketicinin büyük beğenisini kazanmıştır.

ET KALİTESİ

Porsiyonluk boyları bir ya da iki kişiye bütün ızgara olarak servis edilebilir. Fileto yağlılığı yüksek olduğundan balık tadını seven tüketiciler için bulunmaz bir deneyim yaşatacaktır.

SATIŞ BOYLARI

Mercan, 200/300, 300/400 ve 400/600 gr boylarda tercih edilmektedir. Gösterişli sunumuyla bir ya da iki kişilik porsiyonlar için uygun olacaktır. Fiyat yapısıyla, Trança ve Sinarite uygun bir alternatiftir.

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 ulaşılabilmektedir.