

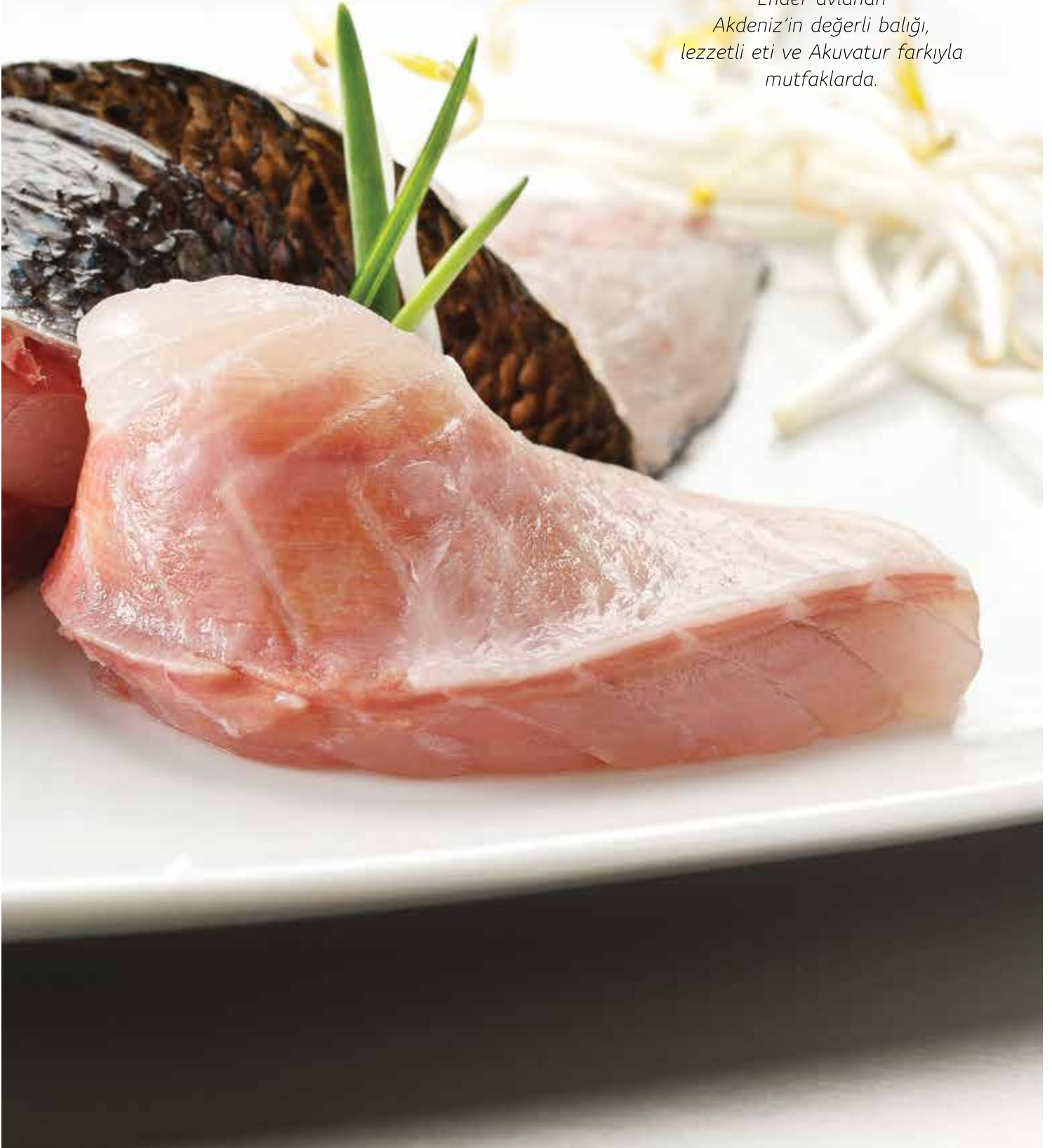


A K U V A T U R

Sinarit

Baba Sinarit

*Ender avlanan
Akdeniz'in değerli balığı,
lezzetli eti ve Akuvatur farkıyla
mutfaklarda.*





Akdeniz ve Ege'nin kuvvetli, hareketli, iri ve çok lezzetli balığı Baba Sinarit, filetosu çıkarılan, az yağlı bir dip balığıdır. İri boyları, ızgara ve pilaki olarak sunulduğunda sofraları ziyafete dönüştüren sinarit, balık restoranlarının prestijli balığı olmayı sürdürüyor.



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. Akuvatur'un kendi ürettiği doğal yemlerle tertemiz sularda beslenen balıklar erişilmez lezzetlerine bu şekilde ulaşmaktadır.

ET KALİTESİ

Fileto yağlılığı tam kıvamında olduğundan tüm pişirme tekniklerine uygundur. Bütün olarak tuzda veya ızgarası mükemmel sonuç vermektedir. Az, yani suyunda pişirmesine dikkat edilmelidir.

SATIŞ BOYLARI

Üç seneyi bulan yetiştirme süreleri sonunda kiloluk büyüklüğe ulaşan Sinarit'in talep gören pazarlama ağırlığı iri boylarıdır. Sinarit 600/800, 800/1200 ve 1250/1800gr boylarında 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 ulaşılabilir.