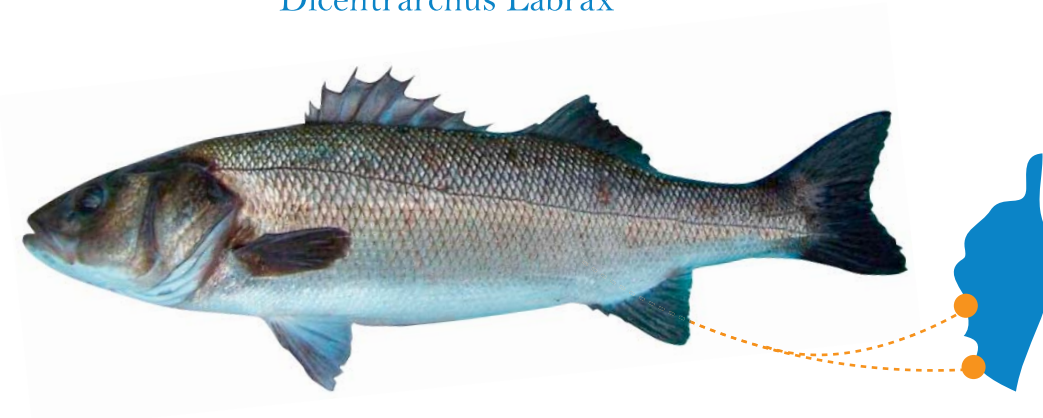


# ACQUADEA Corsica



## Le LOUP de CORSE Dicentrarchus Labrax



“ **APPELLATIONS :** Bar-Loup (loup, lubina, branzino, spigola, sea-bass)

Aa **NOM LATIN :** Dicentrarchus Labrax

🍷 **FAMILLE :** Sciaenidae

👤 **LA GAMME :** 200 grammes à 2 kg



### LE LOUP ACQUADEA ÉLEVÉ EN CORSE, C'EST :

- Une origine Corse unique, avec une qualité des eaux propre aux sites de production d'Acquadea ainsi qu'une grande courantologie et une oxygénation permanente des eaux.
- Des densités de poisson très faibles qui confèrent au poisson un bien-être essentiel.
- Les cycles naturels de croissance les plus longs de Méditerranée, entre 2 et 4 ans.
- Une alimentation rigoureusement sélectionnée, avec des matières premières naturelles et durables, issues de la pêche minotière.
- Une traçabilité parfaite, grâce à un étiquetage individuel sur chaque poisson.
- Une fraîcheur intacte avec une pêche sur commande et zéro stock.
- Conditionné en **caisses de 5kg et 10kg, 3 fois par semaine.**



### DESCRIPTION

Le loup est une espèce à la fois benthique et pélagique qui vit le long des plages ou près des zones sableuses ou rocheuses battues par les vagues, riches en oxygène et en nourriture. C'est un poisson très résistant aux variations de salinité ; c'est pourquoi on le trouve aussi dans les anses ou les ports et même très profondément dans les eaux saumâtres des estuaires. Le bar est présent sur la totalité du littoral français et dans les canaux.

Depuis 2015,  
Acquadea a reçu le  
**label Producteur-  
Artisan de Qualité**  
décerné par le  
**Collège Culinaire  
de France.**



### LES PRODUITS ACQUADEA ONT REÇU LES CERTIFICATIONS LES PLUS EXIGEANTES

