



Salmone Scozzese Artigianale

Servono tempo, pazienza e dedizione per allevare i nostri salmoni. Amiamo quello che facciamo e ci piace farlo senza rinunciare alla qualità, così che non debba rinunciarci neanche tu.

Tradizione I nostri salmoni crescono in armonia con i ritmi naturali nei nostri laghi salmastri di Wester Ross, nel nord-ovest delle Highlands scozzesi, fin dal 1977. Ciò che ci caratterizza è la nostra attenzione per l'utilizzo di pratiche di allevamento tradizionali e completamente biologiche.

Benessere Siamo un'azienda certificata RSPCA, che vanta un biologo marino operativo direttamente sugli allevamenti e un coefficiente di densità mantenuto a livelli rigorosamente controllati. I nostri salmoni crescono



col supporto di uno staff sei volte più numeroso di quello normalmente impiegato in stabilimenti simili.

Gestione completamente biologica Non usiamo antibiotici, ormoni, medicinali o ingredienti OGM. I nostri salmoni vengono nutriti con mangimi, supplementi organici e pigmenti Panaferd® di origine biologica tramite un sistema

manuale, che permette di disturbare i pesci il minimo indispensabile.

Impegno per la sostenibilità

Il nostro coefficiente FIFO (Fish In Fish Out) è inferiore a 1:1 e utilizziamo solo parti di pesci pescati per il consumo umano. Ricicliamo il cordame, le reti e le parti in metallo che non utilizziamo. Non usiamo sostanze chimiche o antivegetative inquinanti.



Feb 2022 ©

Rispetto per l'ambiente Lavoriamo costantemente perché i nostri allevamenti siano sostenibili e a basso impatto ambientale, gestendo le risorse marine al fine di proteggerle per le generazioni future. Operiamo all'interno di un'area marina protetta (MPA) nel rispetto del ricco ambiente naturale che ci ospita.

Impegno verso il consumatore Il nostro salmone eccezionale, frutto del nostro altrettanto incredibile impegno, è apprezzato da chef Michelin e critici acclamati in tutto il mondo; provalo di persona per scoprire la differenza...

