



NO ANTIBIOTICI,
NO OGM,
NO PROMOTORI
DELLA CRESCITA

Un pesce pulitore wrasse
riesce a mantenere puliti fino
a 100 salmoni.



CRESCITA
INDISTURBATA

I salmoni non subiscono
alcuna manipolazione durante
la loro naturale crescita.



MANGIME
NATURALE

L'alimentazione è costituita
da ritagli di pesce, privi di OGM.



PULIZIA NATURALE
DELLE RETI

Non sono utilizzati prodotti
chimici. L'asciugatura avviene
naturalmente al sole.



SALMONI NUTRITI
A MANO

Wester Ross dedica
ai propri salmoni un tempo fino
a 6 volte superiore rispetto
agli standard degli altri allevatori.



TEAM
WESTER ROSS

Dal 1977 a conduzione familiare,
100% Scozzese.

ALOIA

SEAFOOD

 In esclusiva per l'Italia 

Aloia S.r.l.

Centro Direzionale F3 - 80143 Napoli

Via Mercato, 3 - 20121 Milano

+39 081 7348050

commerciale@aloia.it

www.aloia.it



@aloiaseafood



@aloiaseafood

Brought to you by



G. Koffeman B.V.
FRESH & FROZEN SEAFOOD

Wester Ross Fisheries Ltd.

www.wrs.co.uk

sales@wrs.co.uk



@WesterRossSalmon



@WesterRossSalmon



@WesterRossSalmo

SALMONE WESTER ROSS

NUTRITI A MANO
IN MODO NATURALE
DAL 1977





UN ANNO NELLA VITA DEL SALMONE WESTER ROSS



Ogni anno gli avannotti vengono trasferiti dall'acqua dolce a quella salata con l'impiego di una barca vivaio (wellboat). Pian piano il novellame si adatta al nuovo ambiente selvatico, sicuro e protetto. Qualsiasi siano le condizioni climatiche, il benessere dei salmoni è assicurato dal personale altamente qualificato Wester Ross, che li cura e li nutre giornalmente, in maniera del tutto naturale.

Esperienza e trasparenza – Più di 40 anni di esperienza nella lavorazione e nell'allevamento del salmone assicurano



un prodotto di altissima qualità, selezionato con cura ed ecosostenibile. Wester Ross si contraddistingue per la massima trasparenza delle pratiche di allevamento.

Sin dagli inizi, nel 1977, le operazioni sono effettuate nel rispetto del benessere del salmone, riducendo qualsiasi tipo di stress, senza impiego di antibiotici, promotori della crescita e OGM. Nel mangime, inoltre, non sono aggiunti coloranti sintetici. Il colore della carne proviene unicamente dal mangime naturale che consiste in ritagli di pesce.



Tutti gli aspetti della produzione rispettano gli elevati standard stabiliti da organi di controllo esterni e indipendenti. Il benessere dei salmoni è garantito dal welfare standard RSPCA (Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals), dal Best Aquaculture Practice (BAP), dal Friend of the Sea e dal Global Gap.

Personale altamente qualificato – Oggigiorno, la maggior parte del personale attivo nella cura dei salmoni è costituita dai nipoti dei componenti della squadra storica, che intrapresero l'attività nel lontano 1977. In tal modo, è rimasta intatta la tradizionale tecnica della nutrizione a mano e della pulizia delle reti con metodi naturali.

Pesci pulitori wrasse – I pesci pulitori, della famiglia dei Labridae, sono una soluzione naturale molto efficiente per combattere l'anoplura marina: un wrasse riesce a mantenere

puliti fino a 100 salmoni! Questo tipo di soluzione si sposa perfettamente con l'idea Wester Ross di piscicoltura in armonia con la natura. Il benessere dei wrasse segue il ferreo welfare standard RSPCA.

Cattura – I salmoni vengono catturati a quasi due anni di vita, dopo che gli acquacoltori li hanno curati scrupolosamente per assicurare loro una consistenza compatta ed un gusto sovrappieno. Il salmone, lavorato in base alle richieste della clientela, è spedito a Glasgow e all'aeroporto Heathrow di

Londra per raggiungere le destinazioni desiderate, entro solo 2 giorni dalla cattura. I salmoni sono tracciabili attraverso il numero di lotto presente sulle etichette delle casse. Inoltre, ogni salmone è etichettato singolarmente con il codice di tracciabilità.

