

“CONSUM PEIX DE PROXIMITAT”

Premià de Mar, 12 de novembre 2014

PEIX NOSTRUM ARTESANAL

REPARTIMENT D'**AIGUA DOLÇA**

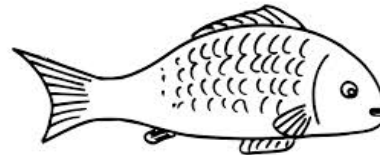
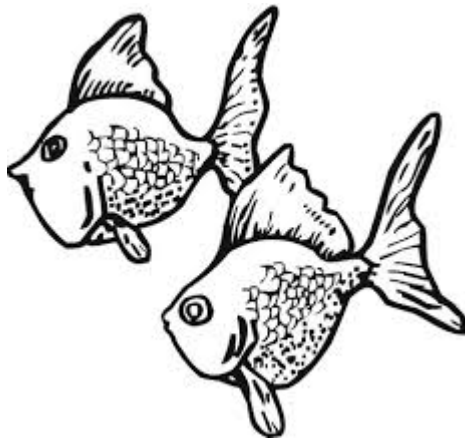
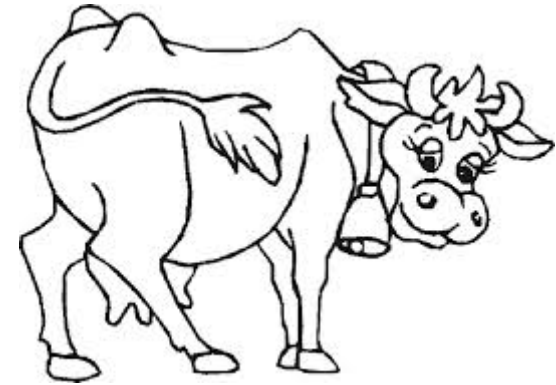


PLANETA **TERRA**

PLANETA **BLAU**

REPARTIMENT D'**AIGUA**

PLANETA BLAU



2014 = 7.200 millones

2100 = 10.900 millones

ÉS IMPORTANT CONSERVAR LA SALUT DELS OCEANS, PERQUÈ PODEN SER EN UN FUTUR, LA FONT DE PROVISSIÓ DE PROTEÏNA ANIMAL I LA GARANTIA DE LA SEGURETAT ALIMENTARIA MUNDIAL

TREMALLS i SOLTES



PELÀGICS

SUPERFÍCIE



NECTOBENTÒNICS



BENTÒNICS



ENGANXATS AL FONS

FONS MARÍ











TREMALLS i SOLTES







PALANGRE













2011/12/19



ZONA DE CAPTURA: CATALUNYA (ESPAÑA) MEDITERRANEO	Primer expendidor: CONFRARIA DE PESCADORS SANT ELM Arenys de Mar N. RSI: 12.05887/B	
Denominación comercial:	LLUÇ	
Denominación científica:	Merluccius merluccius	
Peso Neto (Kg.)	Método de producción:	Modo de presentación
4,60	Extractiva	E
Desembarco: 01/12/2010	N. lote	20009
Venta : 000027	Cajas: 1 de 1	N. Caja: 92
Envase : CUBETAS		
BARCO: GALIASSA		
COMPRADOR:		

sonsos

“*Gymnammodytes cicerelles*”



QUE VOS PODEM OFERIR...

- Màxima qualitat del producte.
- Consum de producte “LOCAL FOOD”.
- Coneixer diferents espècies.
- Recomanacions en la elaboració i cuina del peix.
- Taller de com netejar i conservar el peix.

COM PREPAREM LA COMANDA

- Fins a les 12h del mateix dia es pot fer comanda, via telèfon mòbil.
- Arribem a port a mig dia, 13h. +/-
- Pesem i etiquetem el peix.
- A les 16h preparem les comandes individuals.
- A les 18h estem en el punt d'entrega.
- Entreguem etiquetes i albarà.
- Cobrem per transferència bancària.
- Enviem factura per correu electrònic.

ALTRES QÜESTIONS...

- La comanda va per famílies.
- Possibilitat de comandes obertes i tancades.
- En caixes retornables.
- Repartiment en vehicles isotèrmics.
- El peix d'escata, vindrà “escatat”.
- Compromís que es servirà el peix del dia.
- Oberts a qualsevol canvi que millori el servei...

TALLER DE MANIPULACIÓ DE PEIX

2012/02/11





bonítol
“Sarda sarda”



melva
“auxis thazard”



bis
“scomber colais”



verat
“Scomber scombrus”



sorell
“Trachurus trachurus”

PEIX BLAU contenen > 5% de greix, grases insaturades
Calci, ferro, vitamines A,B1,D,i E

Aporten els àcids grsos Omega3 i Iode, que ajuden a desenvolupar el sistema nerviós.

QUE VOS PODEM OFERIR...

- Màxima qualitat del producte.
- Consum de producte “LOCAL FOOD”.
- Coneixer diferents espècies.
- Conferències alumnes i AMPA'S



aranya capçada
"Trachinus radiatus"



besuc
"Pagellus acarne"



melva
"Auxis thazard"



bestina
"Raja clavata"



bis
"Scomber colais"



verat
"Scomber scombrus"



sorell
"Trachurus trachurus"



variada
"Diplodus vulgaris"



sonsos
"Gymnamodytes eicerelles"



Morroca
"Diplodus sardus"



RONCADOR
(Umbrina roncadorensis)



bonito
"Sarda sarda"

GRÀCIES PER LA SEVA ATENCIÓ