



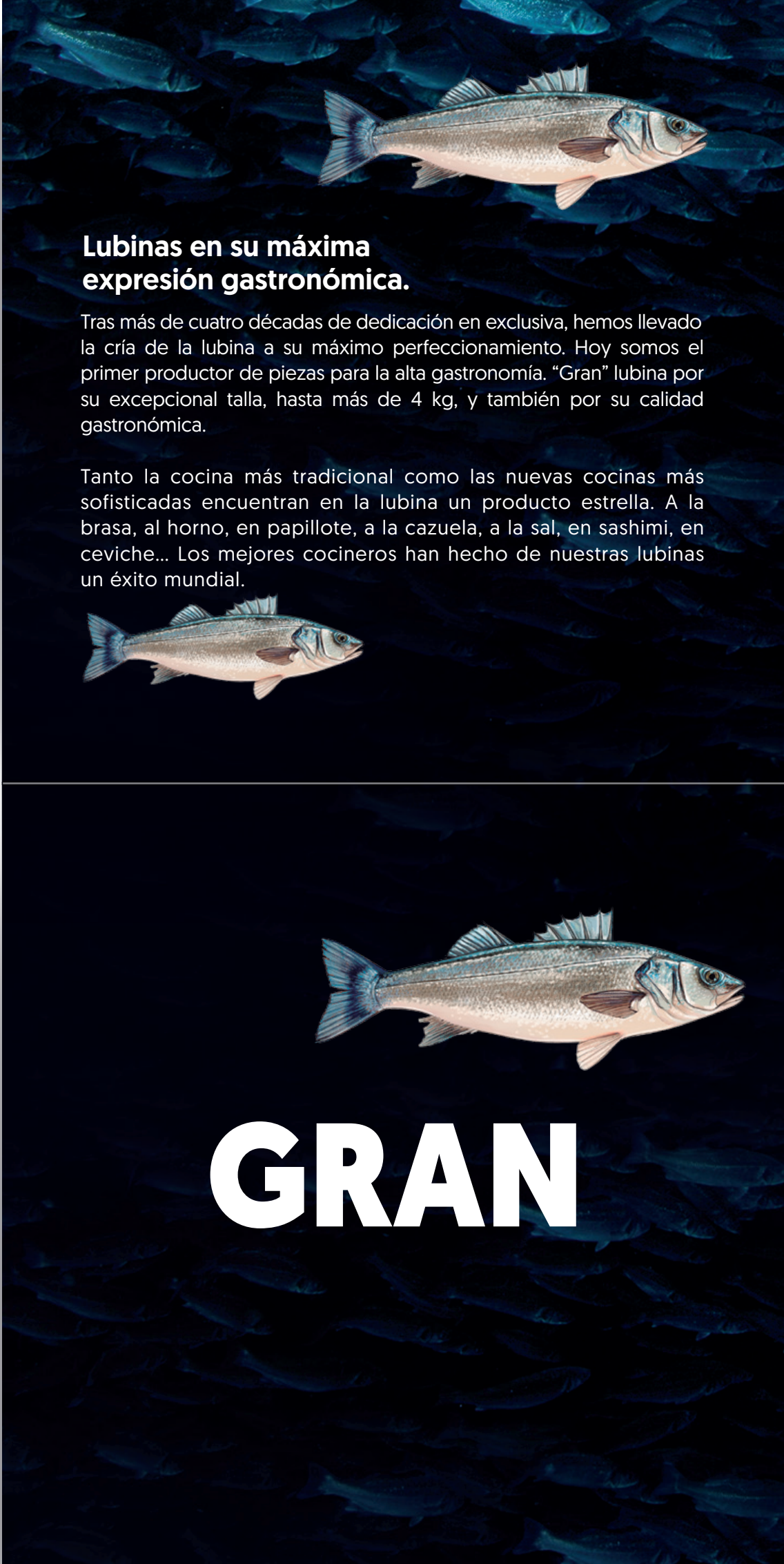
AQUANARIA

Gran Lubina Atlántica

Respetamos
el hábitat
natural de
la lubina y
aprovechamos
al máximo
las cualidades del

OCÉANO ATLÁNTICO

**27°
46'
30"N
15°
28'
18"W**



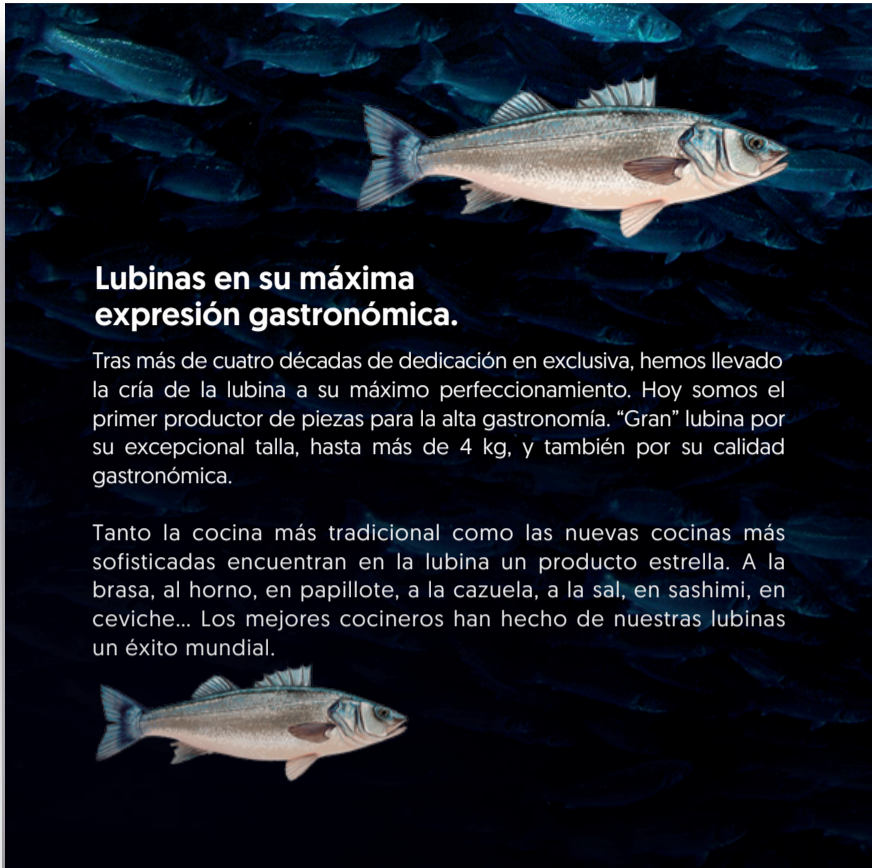
Lubinas en su máxima expresión gastronómica.

Tras más de cuatro décadas de dedicación en exclusiva, hemos llevado la cría de la lubina a su máximo perfeccionamiento. Hoy somos el primer productor de piezas para la alta gastronomía. "Gran" lubina por su excepcional talla, hasta más de 4 kg, y también por su calidad gastronómica.

Tanto la cocina más tradicional como las nuevas cocinas más sofisticadas encuentran en la lubina un producto estrella. A la brasa, al horno, en papillote, a la cazuela, a la sal, en sashimi, en ceviche... Los mejores cocineros han hecho de nuestras lubinas un éxito mundial.



GRAN



Lubinas en su máxima expresión gastronómica.

Tras más de cuatro décadas de dedicación en exclusiva, hemos llevado la cría de la lubina a su máximo perfeccionamiento. Hoy somos el primer productor de piezas para la alta gastronomía. "Gran" lubina por su excepcional talla, hasta más de 4 kg, y también por su calidad gastronómica.

Tanto la cocina más tradicional como las nuevas cocinas más sofisticadas encuentran en la lubina un producto estrella. A la brasa, al horno, en papillote, a la cazuela, a la sal, en sashimi, en ceviche... Los mejores cocineros han hecho de nuestras lubinas un éxito mundial.



LUBINA


**Nuestro producto.
La mejor lubina del Atlántico.**

Además de su excepcional talla, otras características distinguen nuestras lubinas, un sabor intenso y excelente, y una textura firme y melosa. Esta excelencia se debe a dos factores: un hábitat que proporciona bienestar a las lubinas y una alimentación especial que se compone solo de proteína vegetal y marina, sin aceite de palma, sin transgénicos ni ningún tipo de proteína animal terrestre [PAT].

La calidad se reconoce.



AENOR



Lubinas en su máxima expresión gastronómica.

Tras más de cuatro décadas de dedicación en exclusiva, hemos llevado la cría de la lubina a su máximo perfeccionamiento. Hoy somos el primer productor de piezas para la alta gastronomía. "Gran" lubina por su excepcional talla, hasta más de 4 kg, y también por su calidad gastronómica.

Tanto la cocina más tradicional como las nuevas cocinas más sofisticadas encuentran en la lubina un producto estrella. A la brasa, al horno, en papillote, a la cazuela, a la sal, en sashimi, en ceviche... Los mejores cocineros han hecho de nuestras lubinas un éxito mundial.



ATLÁNTICA




36 meses de crianza en las aguas bravas del océano.

Como especialistas en la cría de lubinas sabemos que, además de la alimentación, contar con el entorno idóneo resulta fundamental.

El respeto por el hábitat natural de la especie es una de las señas de identidad de nuestro método de crianza. Las lubinas AQUANARIA viven nadando y luchando contra las corrientes marinas, y eso se refleja en su sabor y textura.

Aprovechamos al máximo las óptimas cualidades del océano Atlántico y solo después de 36 meses criándose en sus frías y limpias aguas nuestras lubinas alcanzan su punto óptimo y están listas para llegar, frescas o congeladas y en cualquier momento del año, a las mejores mesas del mundo.




Nuestro producto. La mejor lubina del Atlántico.

Además de su excepcional talla, otras características distinguen nuestras lubinas, un sabor intenso y excelente, y una textura firme y melosa. Esta excelencia se debe a dos factores: un hábitat que proporciona bienestar a las lubinas y una alimentación especial que se compone solo de proteína vegetal y marina, sin aceite de palma, sin transgénicos ni ningún tipo de proteína animal terrestre (PAT).

La calidad se reconoce.




AENOR




Lubinas en su máxima expresión gastronómica.

Tras más de cuatro décadas de dedicación en exclusiva, hemos llevado la cría de la lubina a su máximo perfeccionamiento. Hoy somos el primer productor de piezas para la alta gastronomía. "Gran" lubina por su excepcional talla, hasta más de 4 kg, y también por su calidad gastronómica.

Tanto la cocina más tradicional como las nuevas cocinas más sofisticadas encuentran en la lubina un producto estrella. A la brasa, al horno, en papillote, a la cazuela, a la sal, en sashimi, en ceviche... Los mejores cocineros han hecho de nuestras lubinas un éxito mundial.





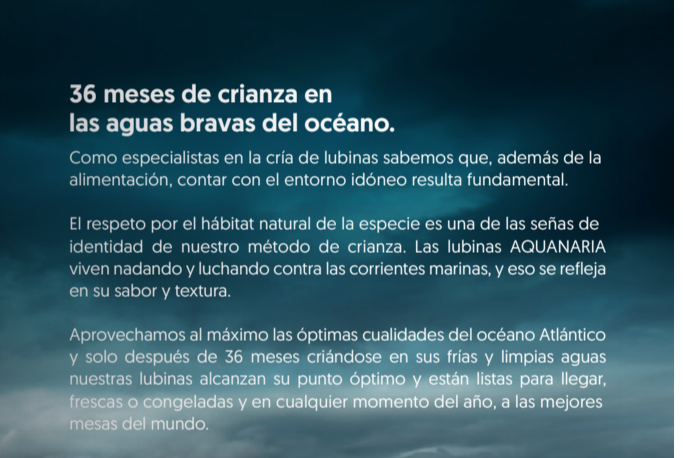

Dicentrarchus labrax

36 meses de crianza en las aguas bravas del océano.

Como especialistas en la cría de lubinas sabemos que, además de la alimentación, contar con el entorno idóneo resulta fundamental.

El respeto por el hábitat natural de la especie es una de las señas de identidad de nuestro método de crianza. Las lubinas AQUANARIA viven nadando y luchando contra las corrientes marinas, y eso se refleja en su sabor y textura.

Aprovechamos al máximo las óptimas cualidades del océano Atlántico y solo después de 36 meses criándose en sus frías y limpias aguas nuestras lubinas alcanzan su punto óptimo y están listas para llegar, frescas o congeladas y en cualquier momento del año, a las mejores mesas del mundo.


Nuestro producto. La mejor lubina del Atlántico.

Además de su excepcional talla, otras características distinguen nuestras lubinas, un sabor intenso y excelente, y una textura firme y melosa. Esta excelencia se debe a dos factores: un hábitat que proporciona bienestar a las lubinas y una alimentación especial que se compone solo de proteína vegetal y marina, sin aceite de palma, sin transgénicos ni ningún tipo de proteína animal terrestre (PAT).

La calidad se reconoce.








AQUANARIA

Gran Lubina Atlántica

C/ Prolongación Bentejui, S/N
Castillo del Romeral – 35107
San Bartolomé de Tirajana – Las Palmas – Spain

comercial@aquanaria.es
aquanariafish.com

