



**Orate e Spigole,  
dal Mar Mediterraneo.**

Qualità garantita e certificata.

## Mari incontaminati dell'estremo sud della Sicilia.

Là dove il mare Jonio e il canale di Sicilia si incontrano,  
generando forti correnti, il pesce si trova costretto a nuotare.

Questa caratteristica conferisce alla carne del nostro pesce qualità  
di consistenza e tessitura che ne decretano la superiorità alimentare.



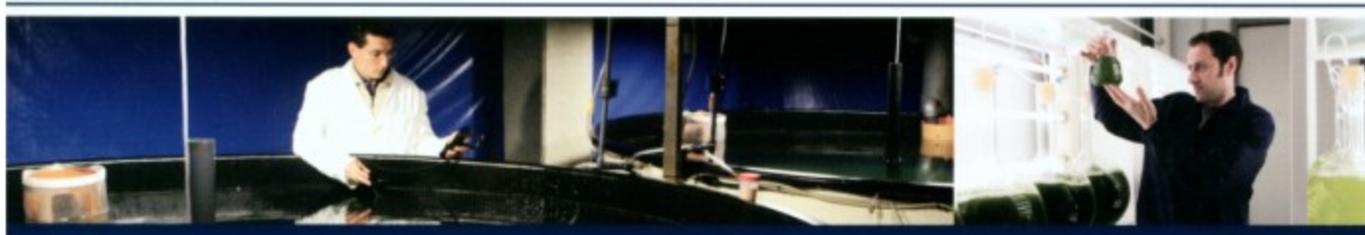
## La provenienza dalla Sicilia è la nostra garanzia di freschezza assoluta.

Orate, Spigole, Ombrine e Pagri allevati nell'assoluto  
rispetto dell'ambiente all'interno di una riserva naturale.  
Poche ore dopo la pesca, il pesce arriva fresco sulla tavola  
del consumatore. Acqua Azzurra garantisce:

- Consegna in tutta Italia entro 36 ore dalla pesca
- Disponibilità di tutte le pezzature (da 200 a 1500 gr.)
- 1800 tonnellate di produzione
- Alta qualità certificata



Se apprezzi l'importanza del pesce fresco  
per la tua alimentazione quotidiana,  
noi te la **garantiamo**.



Acqua Azzurra grazie all'elevatissimo standard dei suoi impianti di itticoltura, appone il **sigillo di qualità** sul proprio pesce, in conformità con le normative europee che hanno recentemente decretato il principio di rintracciabilità sulla provenienza del pesce destinato al consumo giornaliero.

Tutte le strategie di Acqua Azzurra sono mirate all'ottenimento di un pesce salubre, sicuro e controllato. Di ogni pesce si conosce l'intero ciclo di vita, si sa cosa mangia e in che condizioni di salubrità cresce, grazie ad una esperta equipe di biologi e veterinari che operano con il supporto scientifico di Università ed Enti di Ricerca

L'importanza del pesce per la prevenzione delle malattie cardiovascolari è stata largamente documentata dagli studi più autorevoli sull'alimentazione. Ma pochi ancora sanno che le orate e le spigole di allevamento contengono elevatissime quantità di omega3 che rendono il pesce del mediterraneo così prezioso per la nostra salute.

E' il controllo di filiera che garantisce al nostro pesce la sicurezza di assoluta freschezza, salubrità ed igiene: i tre requisiti che ogni alimento deve possedere prima di giungere sulla Vostra tavola.



## Acqua Azzurra, una riserva naturale.

Alleva **solo** tra le acque limpide del canale di Sicilia le proprie varietà pregiate: tra le acque di questo mare, in una zona dichiarata riserva naturale, le nostre orate e le nostre spigole crescono sane e forti.

A noi rimane il compito di controllarle e proteggerle, dalla nascita al momento in cui giungeranno sulla Vostra tavola.



**Il pesce di Acqua Azzurra è solo quello su cui trovate il sigillo di qualità  
che ne permette una più facile identificazione.**

Acqua Azzurra spa

Contrada Vulpiglia 96018 Pachino (SR)  
Telefono 0931 804111 Fax 0931 804150  
[acqua.azzurra@acquaazzurra.it](mailto:acqua.azzurra@acquaazzurra.it)