



Gamme Sélection

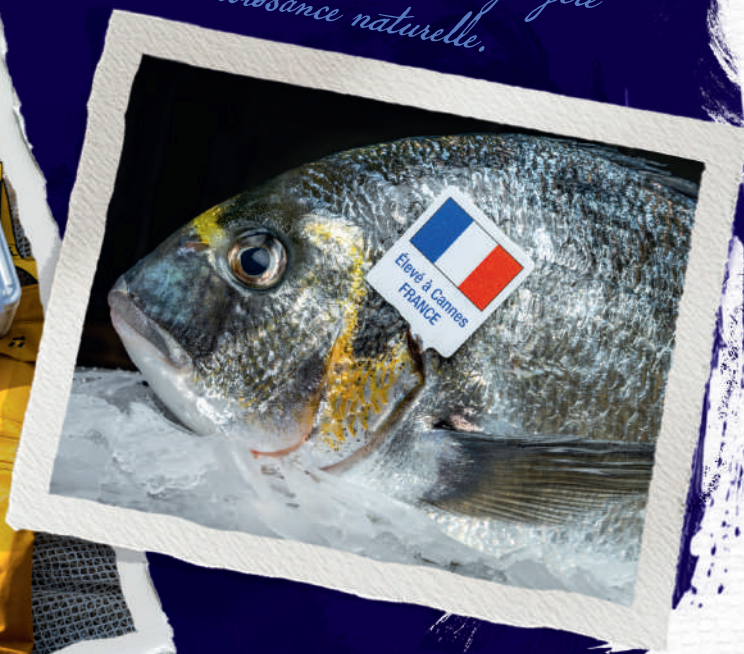


30 MOIS



BAIE
DE CANNES

*Des poissons élevés pendant
plus de 30 mois selon un long cycle
de croissance naturelle.*



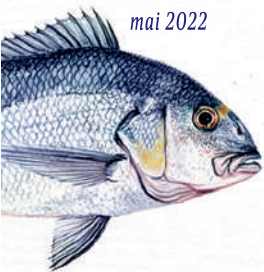
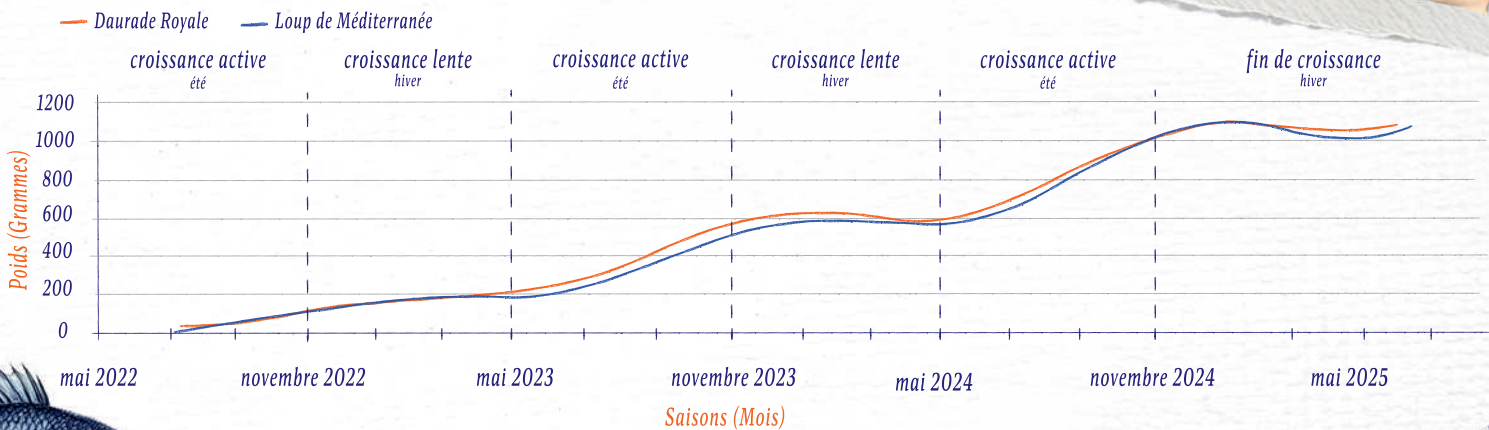
Aquafrais
Cannes

L'EXCELLENCE AU RYTHME NATUREL DE NOS POISSONS.

AquafrAIS Cannes a fait le choix d'une aquaculture durable et qualitative, respectueuse de l'environnement. Les poissons y sont élevés à faible densité, dans un environnement naturel, avec une alimentation maîtrisée. Leur cycle d'élevage long, plus de 30 mois pour une partie de la production, suit un rythme proche du naturel : des alevins de 12g atteignent plus d'1 kilo à maturité. Résultat : une chair ferme, brillante, peu grasse et au goût iodé prononcé.

La fraîcheur est assurée par un enchaînement rapide entre la pêche et le filetage, réalisé en quelques heures selon des standards d'hygiène rigoureux. Cette qualité permet une consommation à cru (carpaccio, ceviche, sushi), tout en étant excellente après cuisson.

Élevée dans des enclos dédiés et pêchée à la demande, cette gamme garantit une traçabilité complète et un produit ultrafrais, reflet de nos engagements et de notre savoir-faire.



UN ÉLEVAGE ARTISANAL
UNE PÊCHE MANUELLE
DES PRODUITS ULTRAFRAIS
ÉLEVAGE LONGUE DURÉE

AquafrAIS
Cannes



Gamme Sélection

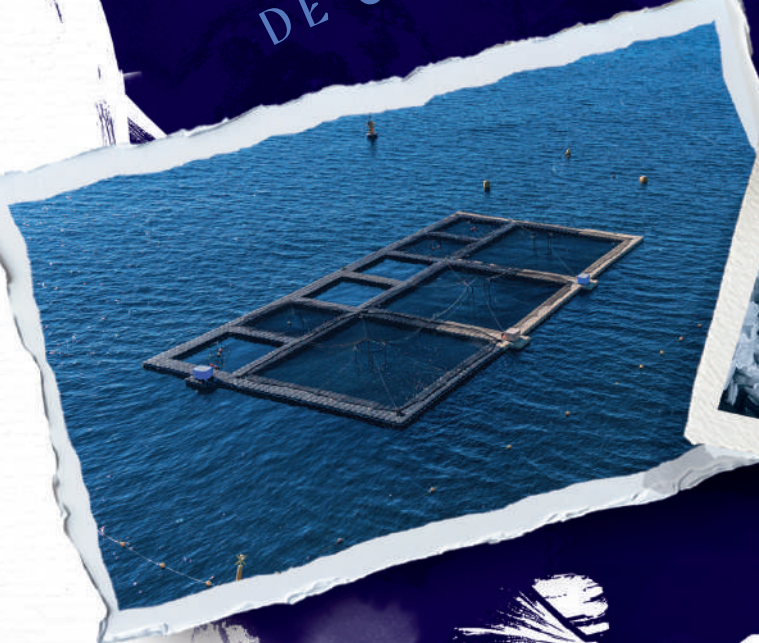
FILET

CONSOMMABLE À CRU



*Des filets de dorades
et bars préparés avec soin
au cœur de notre atelier.*

BAIE
DE CANNES



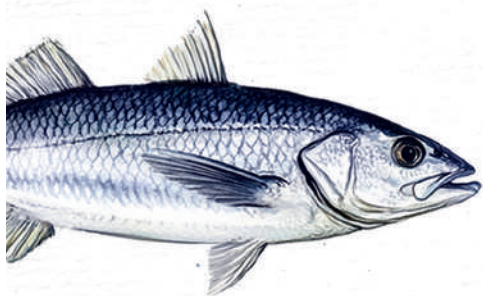
Aquafrais
Cannes

UNE FRAÎCHEUR INÉGALÉE, FILETÉE LE JOUR-MÊME

Notre logistique dédiée ultrarapide permet de pêcher des poissons qui seront filetés dans la journée même sur notre atelier de conditionnement. Ceci garantit un travail du poisson ultrafrais alors qu'il vient de sortir de l'eau et qu'il a été immédiatement mis sous glace.

Notre équipe de fileteurs dédiée est formée spécifiquement au filetage de ces espèces, assurant un rendu très qualitatif du filet, prêt à être servi sur les plus grandes tables. Les règles d'hygiène mis en place sur l'atelier de conditionnement éliminent tout risque de contamination bactériologique, selon un process aux plus hauts standards qualitatifs.

Ces filets sont livrés en poche sous-vide sous glace afin de garantir une excellente tenue de conservation. Ces filets sont notamment dédiés à une consommation à cru immédiate, pour des recettes de type carpaccio, ceviche, tartare, sushi... sans passer nécessairement par une phase de congélation qui dénature la chair.



UN ÉLEVAGE ARTISANAL
UNE PÊCHE MANUELLE
DES PRODUITS ULTRAFRAIS
ÉLEVAGE LONGUE DURÉE

Aquafrais
Cannes



Gamme Sélection

— **IKEJIME** —

活け締め

BAIE
DE CANNES

*Dorades et bars
préparés dans le respect
de la méthode japonaise*



Aquafrais
Cannes

L'IKEJIME, LE GESTE JUSTE, AU SERVICE DU GOÛT.

Née au Japon il y a plusieurs siècles, l'Ikejime est une méthode d'abattage artisanale, à la fois respectueuse du vivant et précieuse pour la gastronomie. Longtemps transmise par les pêcheurs japonais, elle consiste à interrompre rapidement les signaux nerveux du poisson pour stopper toute contraction musculaire et éviter l'accumulation de stress.

Grâce à ce savoir-faire maîtrisé, le poisson ne souffre pas et sa chair reste parfaitement intacte, tant au niveau de la texture que du goût. On parle alors de « umami », au Japon c'est la 5^{ème} saveur de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Cette méthode, aujourd'hui reconnue par les plus grands chefs, permet de sublimer la qualité naturelle du poisson, tout en prolongeant sa fraîcheur de plusieurs jours. Un geste précis, presque invisible, **qui révèle l'essence même du respect du poisson.**



UN ÉLEVAGE ARTISANAL
UNE PÊCHE MANUELLE
DES PRODUITS ULTRAFRAIS
ÉLEVAGE LONGUE DURÉE

Aquafrais
Cannes