



Aquafris Cannes

Les Labels



Labels « Durabilité »



Mr. GoodFish

Le label Mr. Goodfish reflète notre engagement pour une aquaculture responsable et durable. C'est aussi le fruit d'une collaboration étroite avec chaque partenaire et chaque client, ainsi que de l'implication de notre équipe.

[Télécharger ici](#)



Aquaculture de nos régions

Nos fermes marines et notre atelier de conditionnement sont labellisés Aquaculture de nos Régions, et répondent à une charte qualité française exigeante, portant sur la conduite générale de nos élevages.

[Télécharger ici](#)



Labels « Qualité »



International Taste Institute

Superior Taste Award

L'International Taste Institute récompense nos Bars et Daurades.

Le Superior Taste Award est une évaluation menée par des chefs de renommée mondiale. Ils jugent les produits sur des critères rigoureux tels que l'aspect visuel, l'odeur, le goût, la texture et la sensation finale.

Notre Daurade Royale obtient 3 étoiles, la note maximale, soulignant son goût incomparable et sa qualité supérieure.

Notre Bar obtient 2 étoiles, grâce à sa saveur délicate et sa fraîcheur exceptionnelle.

[Télécharger ici les certificats](#)



Ikejime Quality

AquafrAIS Cannes est certifié Ikejime Quality, une reconnaissance obtenue à la demande de clients Grands Comptes en France et à l'international, marchés sur lesquels ce label fait autorité. La méthode Ikejime, d'origine japonaise, est un procédé d'abattage extrêmement normé qui interrompt immédiatement l'activité nerveuse du poisson : absence de stress, absence de contraction musculaire, et maturation contrôlée sur plusieurs jours. Le résultat : une texture et un goût umami inégalés,



plébiscités par la restauration gastronomique asiatique haut de gamme. Nos Bars et Daurades certifiés Ikejime portent le marquage officiel du label, garanti par des audits de site et des contrôles qualité renouvelés annuellement par Quality Seafood London Ltd.