

PROMOZIONI

FIDATY

NEGOZI

SERVIZI ONLINE

IL MONDO ESSELUNGA

DA NOI E I RICETTARI

AZIENDA

ESSELUNGA JOB
VALORE AL TUO LAVORO



Area Stampa Servizio Clienti Faq
Dati societari e contatti Area Fornitori
Allerte e richiami
Condizioni di utilizzo Cookie Policy
Privacy Policy
Bandi di gara - opere di urbanizzazione

ESSELUNGA



PESCE BIO

ESSELUNGA E CREA PER LO SVILUPPO
DELL'ACQUACOLTURA BIOLOGICA IN
ITALIA

[scopri di più](#)

F.



CON **DIRECT LINE**
ED **ESSELUNGA**



3000 PUNTI FRAGOLA PER UNA NUOVA POLIZZA AUTO

OFFERTA SOGGETTA A RESTRIZIONI.
LEGGI IL REGOLAMENTO PRIMA
DELL'ACQUISTO.

[scopri di più](#)



SCONTO 20%*

NEI NEGOZI ADERENTI



CON ESSELUNGA RISPARMI
ANCHE SULLO SPORT

FINO AL 30 NOVEMBRE

FIDATY



IL NUOVO CATALOGO
FIDATY

TANTE IDEE ORIGINALI PER PREMIARTI

SIAMO APERTI TUTTE LE
DOMENICHE

VERIFICA GLI ORARI DEL TUO NEGOZIO

[scopri di più](#)



DA NOI

RITIRA LA COPIA CARTACEA E SFOGLIA
I NUMERI PRECEDENTI

[scopri di più](#)

DUE SQUADRE ALL'ATTACCO





ESSELUNGA E CREA

ESSELUNGA E CREA (CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA) PER LO SVILUPPO DELL'ACQUACOLTURA BIOLOGICA IN ITALIA

Il pesce è un alimento base per una dieta sana e garantisce numerosi effetti protettivi, in particolar modo per le malattie cardiovascolari e neurovegetative. Alimento ricco di omega 3, offre notevoli benefici, in particolare, alle donne in gravidanza e in allattamento; il suo alto contenuto di acidi grassi essenziali, come il DHA (acido docosaesaenoico), è tra l'altro fondamentale per un corretto sviluppo del feto.

Il pesce è anche la scelta ideale per chi vuole mantenersi in forma avendo poche calorie, pochi grassi e un buon potere saziante. In Italia il consumo è di circa 25 kg l'anno, decisamente ancora poco rispetto agli aspetti positivi per la salute.

Il pesce da acquacoltura, in particolare quella biologica, rappresenta una soluzione in grado di preservare le caratteristiche nutrizionali del prodotto, tutelare le risorse naturali del mare. In quanto l'allevamento di pesce biologico viene regolamentato dal Regolamento europeo 834/2007 che detta precisi canoni di allevamento.

Le condizioni di allevamento prevedono una densità di individui minore rispetto al prodotto convenzionale. Ciò si traduce in spazi più larghi nelle gabbie di allevamento dove il pesce ha la possibilità di nuotare maggiormente e quindi di sviluppare una muscolatura più soda che produce carni più compatte e saporite. La bassa densità di allevamento si riflette anche in un minor impatto ambientale.

I mangimi sono costituiti da una frazione di ingredienti di origine animale (farine e oli di pesce) e una frazione vegetale (farine di soia, grano e mais provenienti da agricoltura biologica). La loro somministrazione è controllata in ogni fase di crescita dei pesci al fine di garantirne il miglior sviluppo.

Vige il divieto di uso di ormoni stimolanti la crescita e nessun impiego preventivo di antibiotici.

Esselunga ha in vendita, tra le referenze di pesce BIO a marchio privato, il branzino e l'orata, e collabora con il CREA - "Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria", per lo sviluppo dell'acquacoltura biologica in Italia. Il CREA è il principale ente di ricerca agroalimentare italiano, che opera sotto la vigilanza del MipaAf, dotato di competenza e autonomia scientifica nel settore ittico e nutrizionale, oltre che socioeconomico, agricolo e forestale.



TORNA SU

Copyright © 2017 Esselunga S.p.A. Tutti i diritti riservati - P.Iva: 04916380159