



MARE

SOSTENIBILE

INFOGRAFICA

Tonno zero spreco

tonno zero spreco



La sostenibilità è elemento centrale della strategia di sviluppo ASDOMAR

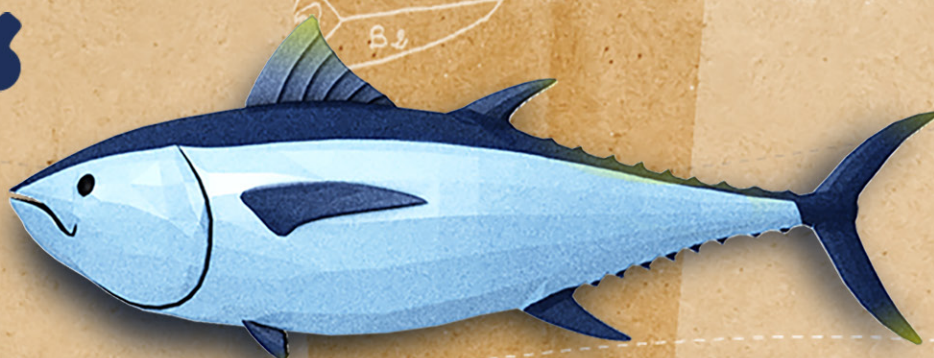
La materia prima è selezionata in base a una severa policy per la sostenibilità della pesca: soli tonni a pinne gialle adulti per salvaguardare la riproduzione della specie e tonnetti striati solo se certificati pescati a canna. **Tutti certificati Friend of The Sea.**

Nel nostro stabilimento di Olbia produciamo la vera Qualità Italiana. Non ci limitiamo a “mettere in scatola”, riceviamo il tonno intero ed effettuiamo tutte le fasi della produzione: dal taglio al confezionamento seguendo un'arte tutta italiana di cuocere, pulire e selezionare il pesce.

L'attenzione per la sostenibilità, un ciclo completo continuamente ottimizzato per utilizzare al meglio la materia prima, l'introduzione di un impianto per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia, ci consentono ogni giorno di lavorare il nostro tonno senza alcuno scarto di lavorazione.

IL NOSTRO CONTRIBUTO ALLA CAMPAGNA FAO PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

“



La lavorazione del tonno genera oltre il **50% di scarti** normalmente gettati in discarica.

ASDOMAR riutilizza questi scarti trasformati in farina di pesce per la produzione di mangimi per la zootecnia.

Diminuiscono i rifiuti e tutto viene riutilizzato.

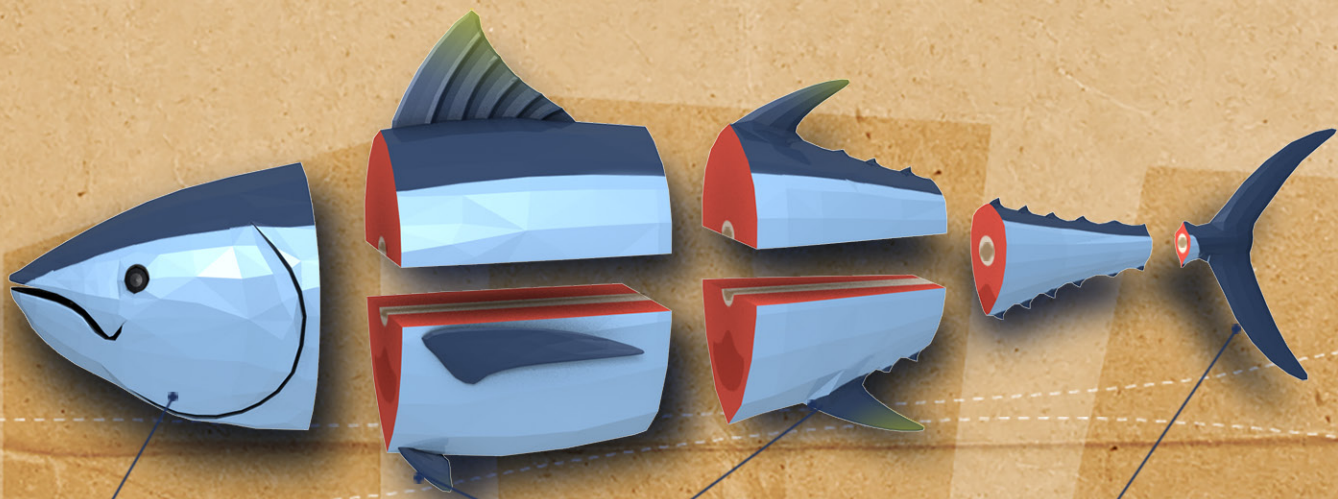
”

Paolo Bray - Direttore Friend of The Sea



Via la testa, via la coda!

Prima della cottura il tonno viene tagliato e privato delle parti esterne



TESTA

utilizzo:

● farine di pesce

PINNE

utilizzo:

● farine di pesce

CODA

utilizzo:

● farine di pesce

Il tonno si pulisce (ma non si scarta...)

Al termine della cottura il tonno viene pulito e vengono estratte le parti destinate ad altri utilizzi

BUZZONAGLIA (RED MEAT)

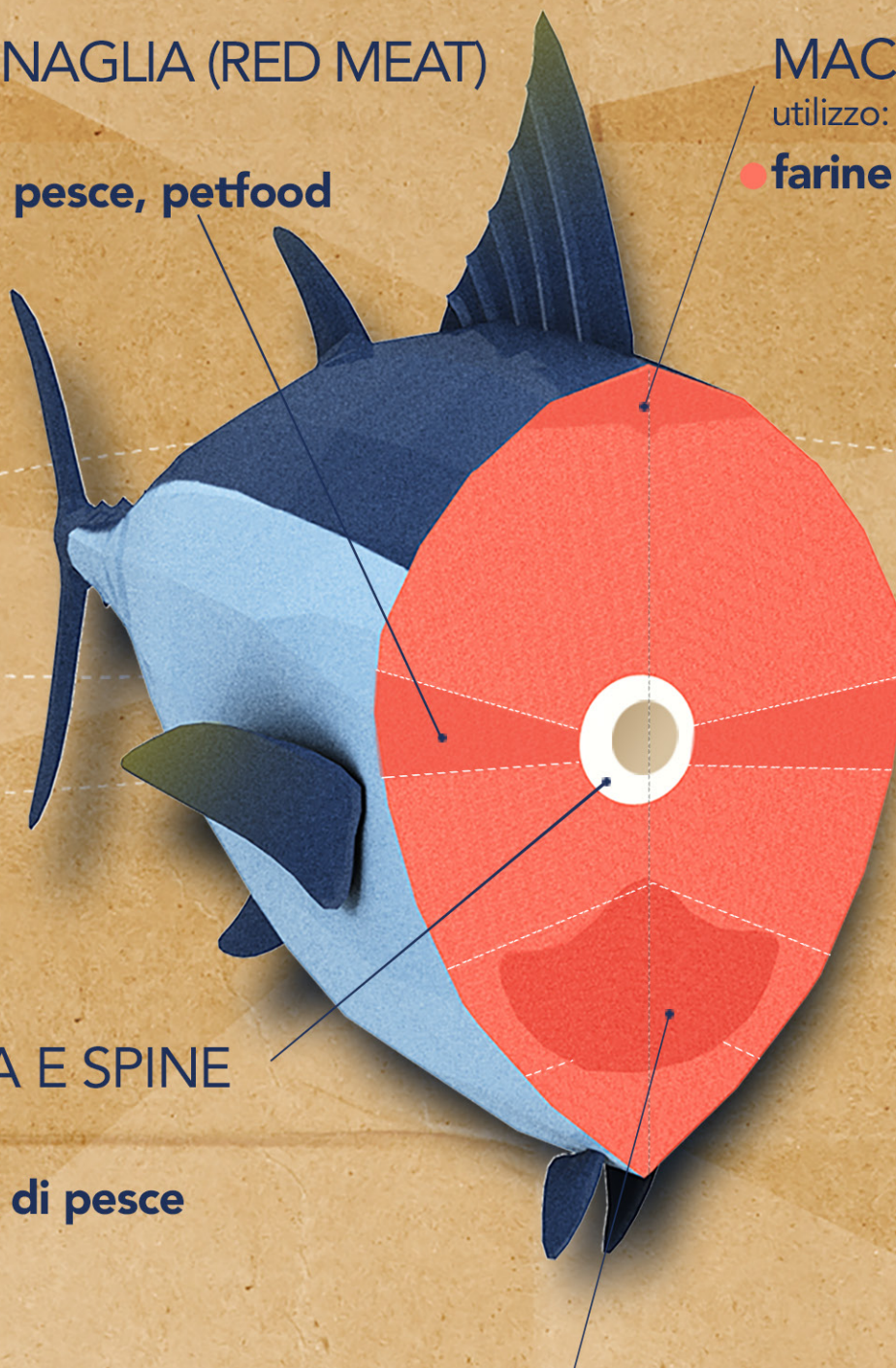
utilizzo:

- farine di pesce, petfood

MACCARONE

utilizzo:

- farine di pesce



OSSA E SPINE

utilizzo:

- farine di pesce

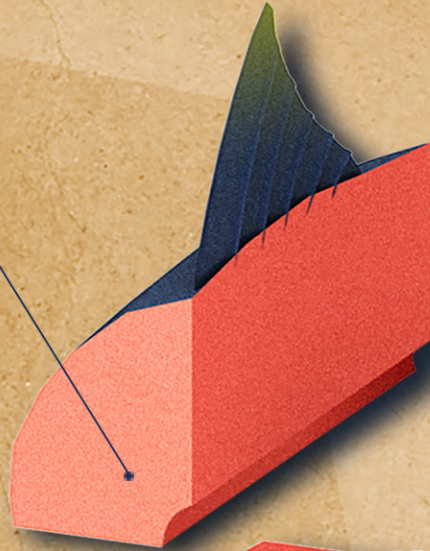
STOMACO

utilizzo:

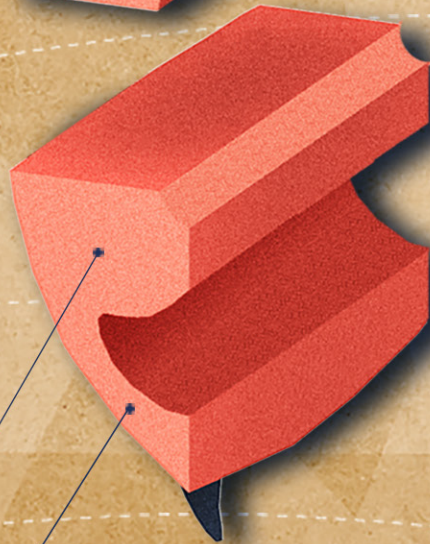
- farine di pesce, petfood

...e rimane tutto il buono da mangiare!

DORSO



BODANO



TARANTELLO



VENTRESCA





MARE

SOSTENIBILE

www.scuolachannel.it/mare-sostenibile

