ANGULAS

ũlzama

Selección Gourmet

ANGULAS IBAIALDE

BARQUETAS DE 100 GR.

ENTREGADO EN 24 HORAS
DEL COCEDERO DIRECTO A TU CASA.

El tratamiento y cocción tradicional de las Angulas Ibaialde ofrecen la mayor frescura que un producto como éste requiere. Con hasta 6 días de caducidad (manteniéndolas entre 0°C y +4°C) son perfectas para el consumo particular o en restauración.

NUESTRA HISTORIA

...HASTA EL MOMENTO

Tras su nacimiento en 1993 nuestro grupo ha crecido hasta convertirse en una de las principales compañías en la pesca, recolección y distribución de pescado de río. Con el foco puesto en la anguila salvaje europea distribuimos, a día de hoy, anguila, angula y lamprea a toda Europa.

Los numerosos puntos de recolección y distribución repartidos en las costas atlántica y mediterránea de Francia, nos encontramos en una posición privilegiada para distribuir nuestro pescado en condiciones óptimas y en plazos inmejorables.

Siempre JUNTO AL RIO

Nuestros viveros y puntos de recolección están situados cerca de los ríos. Así aseguramos la facilidad de entrega de nuestros pescadores.

Apostamos por lo SOSTENIBLE

Compramos a pescadores que realizan una pesca profesional, coltrolada y sostenible.

Aseguramos nuestro FUTURO

Somo parte activa en el Programa de Recuperación de la Anguila Europea desde 2010. Así, aportamos nuestra ayuda por el futuro de esta especie.

y lo hacemos A TIEMPO

Disponemos de una flota de 18 vehículos para cada tipo de entrega: en vivo, fresco, trabajado, congelado...