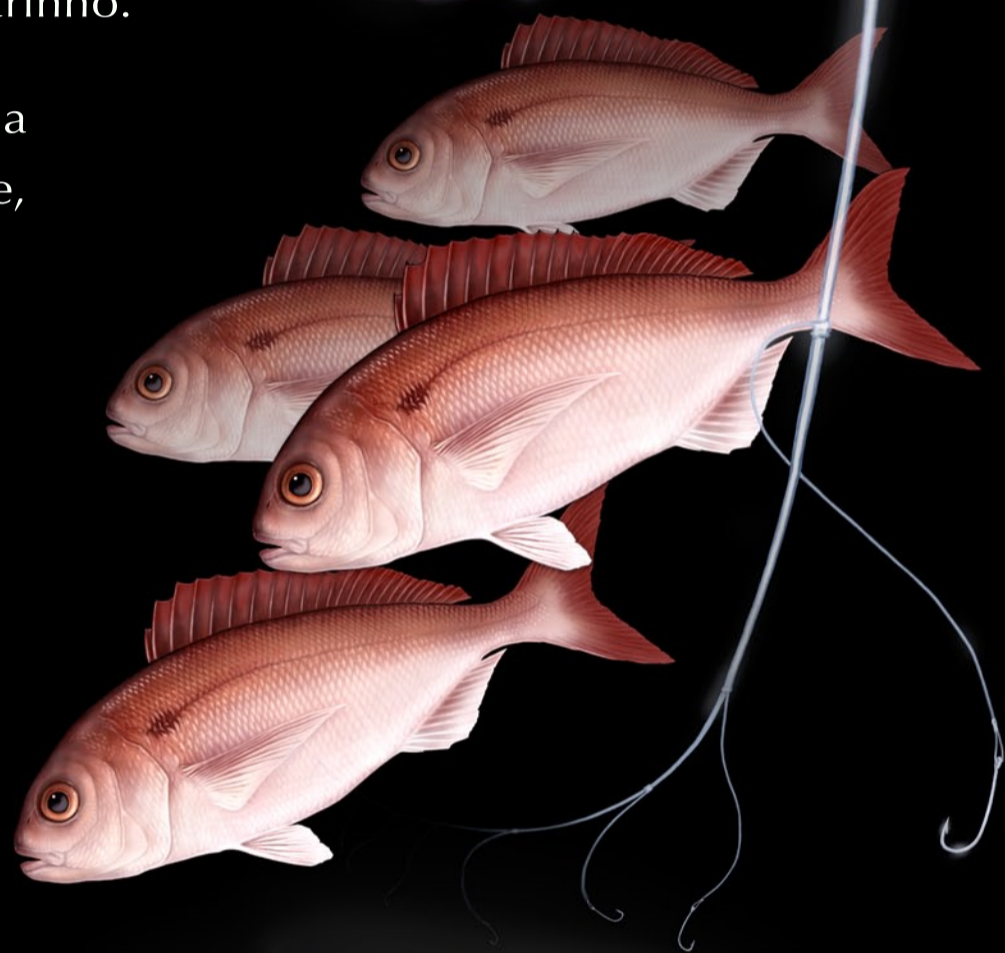


Peixe dos Açores

Peixe de alta qualidade, proveniente de uma pescaria sustentável e amiga do ambiente.

Na região dos Açores pratica-se uma pesca altamente artesanal, essencialmente com aparelhos de linha e anzol, altamente selectivas e com um impacto mínimo no meio marinho.

As duas principais pescarias dos Açores, a Pescaria de Atum e a Pescaria Demersal e de Profundidade, estão neste momento certificadas como "Friend of the Sea", em reconhecimento da sua sustentabilidade. A Pescaria de Atum nos Açores é também considerada "Dolphin Safe".



Ao escolher peixe dos Açores estará a optar por peixe de elevada qualidade, capturado por uma pescaria altamente sustentável e amiga do ambiente.

www.cepropesca.info

